СТАЛИК
МАНГАЛ

SHOUT
SHARE
IT

# Annotation

Победитель парижского конкурса кулинарных книг, обладатель диплома за лучшую в мире книгу о национальной кухне 2012-го года Сталик Ханкишиев представляет свою новую книгу о шашлыке — первую, из новой серии, в которой автор решил более пристально рассмотреть главные инструменты восточной кухни — мангал, казан и тандыр, и рассказать всё о таких великих блюдах, как плов, шашлык, шурпа и сотнях других шедевров, украшающих мировую кулинарию.

Новую серию отличает ещё большая детальность в описаниях блюд, фотографии, роскошнее прежних и системность, ставящая точку в описании кухни Средней Азии и Азербайджана.

- Сталик Ханкишиев
  - На вкус и на цвет
  - 1. Шогирт[1]
    - 
    - Шампуры и другие важные инструменты
    - Идеальный мангал
    - Где покупать уголь?
    - Что надо и чего нельзя делать у мангала
    - Что же такое есть шашлык?
    - Шашлык из бараньей корейки
    - Баранина на деревянных шпажках по-афгански
    - Шашлык из говяжьей вырезки
    - Шашлык из печени
    - Гриль-салат
  - 2. Уста[10]
    - Мангал-гастролёр
    - Древесный уголь
    - Выбор мяса
    - Эксперимент № 1. Про высоту мангала
    - Эксперимент № 2. Мясо и соль
    - Эксперимент № 3. Размер имеет значение!
    - Эксперимент № 4. А это ещё смотря чем мариновать!
    - Шашлык из свиной шейки
    - Шашлык из стерляди
    - Овощи в сальнике
    - Фаршированные овощи
    - Баклажан-шашлык
    - Анчоус-стейк

        - Рыбу давай! Или шашлык из рыбы, с чесноком и кинзой
        - Шашлык «Пять пальчиков»
        - Шашлык «Московское кольцо»
        - Штрудель-кебаб
        - Всепобеждающая шаурма, или Грабли, на которые вы наступаете
        - Самодельная шаурма
        - Томатный соус к шаурме
        - Белый соус к шаурме
    - 3. Таксыр[18]
        - Элитная недвижимость любителя шашлыка
        - Люля-кебаб
        - Правильный люля-кебаб
        - Высокие технологии люля-кебаба
        - Долма-кебаб
        - Хан-кебаб
        - Колбаски с мясом и овощами, жаренные на углях
        - Тикка-кебаб
        - Виндалу-кебаб
        - Иранский шашлык с курицей
        - Ягнёнок в маринаде из персика
        - Шашлык из утиной грудки
        - Шашлык из клыкача
        - Сибас-ляванги
        - Шашлык из языка
        - Шашлык из бараньих рёбрышек
        - Кустурица-кебаб
        - Картошка с салом — простонародные изыски
        - Из конины с рябчиками
        - Пюре с секретом
        - Говяжий стейк на узбекский манер
        - Шашлык в тандыре
    - Алфавитный указатель рецептов
- notes
    - 1
    - 2
    - 3
    - 4
    - 5
    - 6
    - 7
    - 8

- 9
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14
- 15
- 16
- 17
- 18
- 19
- 20
- 21
- 22
- 23
- 24
- 25
- 26
- 27
- 28
- 29
- 30
- 31
- 32
- 33
- 34
- 35
- 36
- 37

- comments
  - 1
  - 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
  - 7
  - 8
  - 9
  - 10
  - 11
  - 12
  - 13
  - 14

- ○ 15
- ○ 16
- ○ 17
- ○ 18
- ○ 19
- ○ 20

# Сталик Ханкишиев
# Мангал

*У моего любимого дутара всего две струны. У шашлыка тоже две струны — мясо и уголь.*

*На простых инструментах играть не проще, чем на синтезаторе.*

*Готовить хороший шашлык — искусство, которому тоже надо учиться.*

*Двенадцать ладов позволяют извлекать из дутара множество созвучий и исполнять любые мелодии.*

*Двенадцать основных приёмов обращения с мангалом позволяют сочинить шашлык на все праздники этой жизни.*

*Лишь бы не угасал огонь, лишь бы не стихала музыка в душе и не исчезало вдохновение.*

# На вкус и на цвет

В этой книге я попробую рассказать о тех видах шашлыка, которые знаю, люблю и, осмелюсь заявить, умею готовить. Я отлично понимаю сложность задачи, которая стоит передо мной. Ведь редко встретишь человека, не считающего себя специалистом в приготовлении этого всенародно любимого блюда. Поэтому я ни в коем случае не претендую на истину в последней инстанции, но, разговаривая с вами на страницах этой книги, постараюсь объяснять все мои советы и рекомендации — почему именно так, а не иначе.

Конечно, когда речь идёт о том, что в кулинарии верно, а что нет, то единственным аргументом может быть результат — вкусно это или нет. Но вот какое дело — вкусы у всех людей разные! У одних людей они сформированы под влиянием традиций, у других под влиянием авторитетных друзей, одни считают свои вкусы незыблемыми, а вкусы других постепенно меняются.

Мой вкус тоже был сформирован традициями, окружением и людьми, которые учили меня готовить шашлык ещё в молодости. Я буду до конца признателен им за науку, но за последние годы мне пришлось готовить шашлык намного чаще, чем среднестатистическому человеку. Также за эти годы мне доводилось много раз пробовать шашлык, приготовленный иными специалистами. Помимо этого у меня было очень много времени для размышлений, для чтения, для обмена опытом с другими поварами. И мой вкус, мои взгляды на шашлык претерпели значительные изменения.

Могу сказать, что мои нынешние взгляды во многом продолжают опираться на традиции, но мне стали понятнее и ближе методы лучших поваров современности. Пусть эти звёздные повара и не готовят шашлык, но они используют схожие методы приготовления мяса и имеют практически унифицированное понимание, каким жареное мясо должно быть на вкус. И на мой взгляд, они куда как более правы, чем те, кто начинал учить меня. К такому выводу я прихожу не только потому, что мой нынешний шашлык мне самому кажется вкуснее прежнего, но и потому, что у меня есть возможность судить о его вкусе по реакции людей, которых я угощаю.

И сегодня я стою на распутье: как писать эту книгу? Можно написать так, что едва ли не каждый будет восклицать: «О, я тоже так готовлю! Молодец, Сталик!» А можно вступить с читателем в спор и полемику, и часть читателей станет говорить: «Так никто

не готовит, это всё его выдумки!»

И я решил писать книгу, отталкиваясь от моих нынешних вкусов, и у вас есть несколько путей её использования:

• либо довериться мне, начать готовить по моим советам, а продолжить экспериментами и поисками нового;

• либо сравнить, готовя по-моему и по-своему одновременно, чтобы решить, что лучше для вас;

• либо продолжать придерживаться своих старых взглядов... но тогда зачем вам эта книга?

Для меня как для автора есть и ещё одна сложность. Дело в том, что читатели имеют разные уровни подготовки. Поэтому я решил написать три части: для новичков, для тех, кому просто не хватает идей, и для тех, кто в шашлыках уже «профессор». Только, знаете что? Даже если вы с шашлыком «на ты», всё равно прочитайте и первую часть тоже. Возможно, мы с вами имеем схожие взгляды на основы. Может быть, я смотрю на некоторые вещи иначе. Но никогда не помешает знать точку зрения собеседника, не правда ли?

А ведь я не набиваюсь к вам в учителя. Я — ваш собеседник!

# 1. Шогирт [1]

Для начала вопрос: а что такое вообще шашлык? Когда-то, давным-давно, наши предки, получив в пищу от Господа мясо птиц и «скотов чистых», а также рыбу, имеющую чешую, взяли себе по куску того или иного, насадили на палки и пожарили над костром. Удивились, конечно, тому, как вкусно и ароматно вышло. А вышел-то у них, несомненно, шашлык! Позднее человек усовершенствовал своё умение готовить мясо на огне, но основной принцип остался тот же: мясо, палочка и костёр.

Если говорить шире, то шашлык бывает не только из мяса, птицы и рыбы, но и из морепродуктов, овощей и даже фруктов. Исходные ингредиенты могут быть замаринованы, приправлены, перемолоты, их допустимо обрабатывать практически как угодно, но, каков бы ни был ваш шашлык, рано или поздно наступает самый важный момент — собственно приготовление. А вот здесь — тушите свет, с жаркой шашлыка у большинства любителей совсем плохо. Не обижайтесь на меня за правду, сказанную в глаза, честность моя вызвана лишь желанием вам же помочь.

Во-первых, плохо дело с мангалами.

Во-вторых, плохо дело с углём.

В-третьих, отсутствуют твёрдые, осмысленные навыки такого простого и, казалось бы, привычного дела.

# Шампуры и другие важные инструменты

Шампуры? Думаете, это мелочь?

Я недолюбливаю одноразовые деревянные спицы, которые продают в магазинах в качестве альтернативы шампурам. Их надо замачивать, чтобы не горели. Да и чаще всего они слишком короткие и не фиксируются на мангале в нужном положении — если взять подходящее для шашлыка мягкое мясо, то оно будет проворачиваться на них, демонстрируя свой центр тяжести. Вот плоские деревянные шампуры (кажется, из бамбука) — это очень хорошо. Или из обструганных толстых прутьев орешника — вообще классика.

Шампуры из тонкого металла, почти жести, часто изготавливают в виде согнутой углом полосы — желобка. Мол, хочешь — вот так его поверни, хочешь — эдак. Прорези на мангале делают треугольной формы — специально под них. Однако всё это — лишь попытки сэкономить за наш с вами счёт!

Шампуры с острым концом, но без заусениц, длинные настолько, чтобы смело укладывать их на мангал, из достаточно толстой нержавеющей стали, чтобы не гнулись под весом мяса, с удобной ручкой — вот что такое правильные шампуры. И, да — под разные виды шашлыка они должны быть разной ширины. А, например, для печени, деликатесной рыбы и других нежных продуктов следует использовать шампуры в виде двух металлических спиц на общей ручке.

Относительно крупные, но плоские куски мяса можно приготовить, зажав их в сетке из нержавеющей проволоки. Чтобы мясо не вываливалось, я фиксирую сетку по краям двумя тонкими шампурами, как бы сшивая ими две её половинки между собой.

Но, даже делая шашлык из бараньей корейки, где все кусочки, на первый взгляд, как близнецы, я сортирую их по толщине. Более толстые готовлю отдельно — ведь им необходимы и другой жар, и другое время.

Бывают особые сетки, своей формой как бы намекающие на то, что в них удобно готовить рыбу. Ну а почему бы и нет? Есть только одна проблема: если класть туда рыбу целиком, либо куски со шкурой, то шкура намертво приклеивается к прутьям. В результате на стол попадает не целая рыба или красиво зажаренные куски, а нечто развалившееся и разодранное. Смазать маслом прутья или саму рыбу — хорошая идея, да только она не очень помогает.[2]

Чугунная решётка для приготовления — тоже неплохое приспособление. Но когда массивная решётка долго стоит над углями, она здорово разогревается. И на продуктах, оказавшихся на ней, практически моментально появляются подпалённые

полоски. Если жарить недолго, да пару раз перевернуть, то можно нарисовать и весьма аппетитную красную сеточку, да вот беда — за это время кусок мяса внутри останется сырым, его придётся допекать в духовке, или в печи, или под крышкой при слабом нагреве.

Чтобы прожарить на чугунной решётке хотя бы ягнятину или говядину крупными кусками, я стараюсь не нагревать решётку заранее, а выкладываю на неё продукты практически сразу, как только она уложена на мангал. Тогда и решётка, и мясо нагреваются одновременно, благо массивный чугун греет мясо куда нежнее, чем стальные прутья. Чугунная решётка собирает тепло с соседних не занятых мясом участков и подводит его к продуктам медленно — в этом её плюс, потому что теплопроводность мяса, и особенно жира, очень невысока. Идеальной была бы керамическая решётка, да только пока таких нет.

Хорошо бы ещё иметь и крышку на мангал. И совсем необязательно, чтобы она накрывала мангал целиком. Например, у меня есть крышка примерно в треть мангала. В её верхней части встроены термометры и поворотные заслонки, регулирующие тягу. Крышка позволяет существенно расширить возможности обычного мангала — например, коптить продукты, готовить их при слабом нагреве, зато долго, либо сохранять почти готовое блюдо в тёплом состоянии.

Термометр-спица — незаменимый инструмент для тех, кто пока ещё только набирается опыта в приготовлении на открытом огне. Контроль температуры внутри куска мяса, птицы или рыбы позволяет радикально улучшить вкус и качество блюд, поверьте мне!

И, наконец, я должен сказать о том, о чём говорить со взрослыми и грамотными людьми как-то даже и не очень удобно. Герметичные, легко моющиеся контейнеры для хранения замаринованного мяса, термосы для хранения охлаждённых продуктов, разделочные доски — отдельно для сырого мяса и отдельно для готового, — залог здоровья едоков. Необходимы перчатки для работы с горячим углём и обязательно — пачка стерильных перчаток для работы с продуктами, особенно если удобной мойки для рук поблизости нет и не будет.

Не забудьте мешки для мусора, запас воды, чтобы затушить оставшийся после пикника уголь, небольшую лопату, чтобы закопать остатки золы, — мы же не поросята, и у нас нет другой планеты!

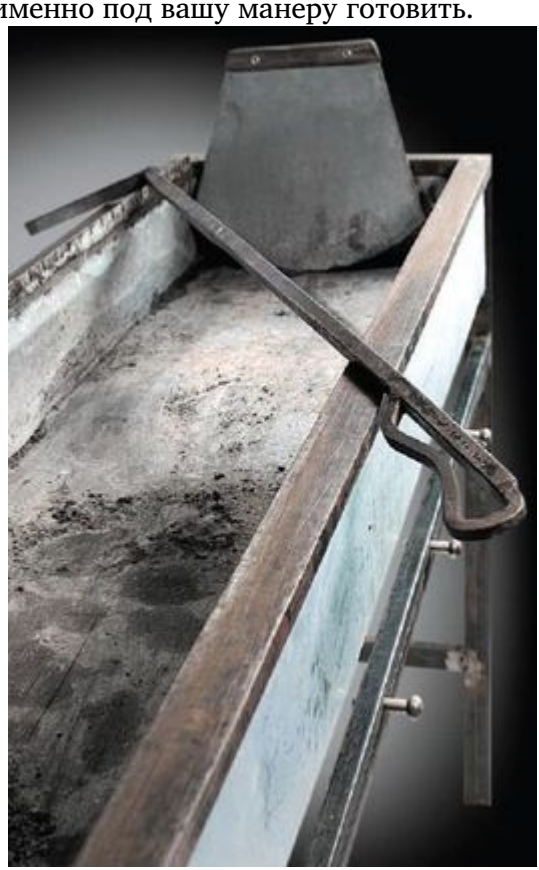
Имея хорошие продукты и инструменты, можно наготовить отменного шашлыка где угодно, когда угодно и сколько угодно.

Остаётся только уповать на хорошую погоду и... хороший мангал!

# Идеальный мангал

Начнём с того, что идеального мангала — одного на всех, удобного во всех смыслах — просто не существует. Вкусы людей различаются в самом элементарном, так что же говорить о таком многообразном блюде, как шашлык? А если люди едят принципиально разный шашлык, и каждый считает именно свой самым вкусным, то и мангалы, выходит, должны быть разными?

Я расскажу о том мангале, которым пользуюсь последние несколько лет, а вы поразмыслите над моим опытом, сравните его со своим, да и сконструируете свой личный инструмент, подходящий именно под вашу манеру готовить.



Мой переносной мангал — двухслойный. Между двумя слоями плотно набита минеральная вата. Так я сделал потому, что не хочу даром терять тепло, и потому, что у такого мангала гораздо комфортнее готовить — не столь жарко. Не стоит беспокоиться о термоизоляции: в мангале всё как следует проварено, и у минеральной ваты нет ни малейших шансов оказаться на шашлыке.

Всё остальное вы, наверное, уже знаете: длина мангала должна быть с изрядным запасом, 40 сантиметров в ширину достаточно, 15 сантиметров в глубину, и никаких «поддувал для тяги». В моём мангале нет отверстий по бокам, а тем более неконтролируемых отверстий внизу, и я могу объяснить, почему.

Хороший мангал — тот, на котором легко и просто регулируется нагрев. Из-за отверстий в стенках уголь часто разгорается сам по себе, даже когда в этом нет никакой необходимости. А в моём мангале уголь, разложенный в один слой и оставленный без внимания, затухает, и это позволяет понизить жар. Нужно его усилить? Так у меня под рукой всегда есть опахало! Обмахиваем шашлык, стараемся, чтобы свежий воздух обдувал угольки. Всё и так хорошо? Ну и оставьте уголь в покое — капающий жир поддержит горение ровно так, как надо.

Кочерга, удобные щипцы да совок — обязательные дополнения для того, чтобы справиться с жаром. Без них приготовление вкусного и полезного блюда превратится в героическое преодоление препятствий. А без хорошего угля — тем более!

## Где покупать уголь?

Там, где его берут закупщики для ресторанов. Если закупщик однажды принесёт дрянной уголь мангальщику, тот устроит ему скандал. Закупщик, в свою очередь, устроит скандал продавцу. Продавец — поставщику. Поставщик — производителю. А эти ребята умеют скандалить! Поэтому пользуйтесь их требовательностью, покупайте тот же самый уголь, что и они — это лучшее, что может приобрести обычный человек за обычные деньги.

Уберите в сторону все жидкости для розжига. Запах от них остаётся на угле, что бы там ни написали на упаковке. Разжигайте классическим способом: сначала бумажки, потом береста, щепки и, наконец, уголь. Не сыпьте уголь весь сразу, дайте разгореться как следует хотя бы нескольким угольками, а затем добавляйте остальной. Не вываливайте его прямо из мешка — там, на дне, скорее всего, одна пыль. Вынимайте куски понемногу совком или щипцами и смотрите, что кладёте.

Если ветра недостаточно, используйте опахало. Если же ветер слишком сильный, поставьте мангал так, чтобы разгорающийся уголь не задувало.

Поверх занявшихся угольков насыпьте угля вдвое больше, чем брали прежде. Пусть он весь запылает алым цветом. Если на каких-то углях остались чёрные места, значит, они ещё не

разгорелись в достаточной степени. Щипцами снимите их и сложите горкой у дальнего края мангала. Возможно, они вскоре понадобятся — за время, пока будет жариться первая порция шашлыка, они как раз успеют дойти до нужного состояния.

Пылающие алым угли распределите по мангалу и разбейте особо крупные куски кочергой так, чтобы размер большинства угольков не превышал двух-трёх сантиметров (не беда, если среди них будут и более мелкие). Разровняв, посмотрите: если где-то есть недостаток жара, добавьте туда ещё углей. Пусть в углах мангала (если вы занимаете его весь шашлыком) угля будет несколько больше; также чуть толще слой должен быть и вдоль бортов.{1} Если же вы занимаете шашлыком лишь часть мангала (а это правильный подход к делу!), то угля тоже стоит насыпать с некоторым запасом, чтобы слой его не обрывался там, где лежат крайние шампуры.

Всё. Теперь надо дождаться, когда уголь слегка «поседеет» — то есть покроется слоем белого пепла. Почему? Благодаря многолетней практике мне стала известна наилучшая температура угля для жарки шашлыка (повторю параметры: уголь у нас размером два-три сантиметра, мангал высотой двенадцать-пятнадцать сантиметров, слой угля — три сантиметра). Как я её вычислил? Брал особый инструмент — пирометр — и измерял температуру угля раз за разом. Ведь сказать про что-либо «я это знаю» мы можем только тогда, когда наши знания выражаются в чём-то конкретном — например, в цифрах. Так вот, хорошая температура угля в мангале — 650 ˚С, берёзовый уголь достигает её, когда с него, «поседевшего», смахивают пепел. Постепенно он вновь покрывается пеплом, но падающие в него капельки жира оживляют процесс, и температура остаётся практически неизменной. Однако пока жир не начал выплавляться из мяса, обмахивать уголь опахалом всё-таки придётся. Во второй раз опахало потребуется ближе к окончанию жарки — уголь тогда станет терять жар, а в этот момент как раз нужно, чтобы мясо зарумянилось поскорее, пока не пересохло. На углях с температурой ниже 500–550˚С мясо жарить противопоказано вовсе — высохнет, да и всё. Часто оно пересыхает и при углях с хорошим жаром, но это случается, когда используются идиотские мангалы — глубокие, как вёдра, и с дырками по бокам. Там всё будто специально сделано для того, чтобы мясо сушилось под горячими струями воздуха, как волосы под феном.

## Что надо и чего нельзя делать у мангала

Даже когда у вас всё прекрасно — и мангал, и инструменты, и угли, — важно разумно организовать сам процесс жарки продуктов!

Прежде всего необходимо создать комфортные условия для готовки. Неподалёку от мангала должен стоять стол, а лучше два — для ещё сырого шашлыка и для шашлыка готового. Где-то здесь же, рядом, под рукой, расположите инструменты, которые могут понадобиться в процессе, — кочерга, термометр, опахало, кисточка для смазывания шашлыка соусом...

А теперь возьмёмся за мясо. И начнём с самого начала — с нанизывания его на шампуры. Понятно, что этим стоит заняться заблаговременно, пока уголь ещё разгорается. Но вот нанизали продукты, а куда складывать шампуры? И что делать, если запланирован не один вид шашлыка, а несколько, с разными маринадами? Как избежать перемешивания вкусов, смешения цветов, красок и ароматов?

Я советую вам запастись несколькими обычными деревянными брусками сечением пять на пять сантиметров и длиной шестьдесят сантиметров. Ставьте их на столе парами, на расстоянии сорок сантиметров друг от друга — примерно на ту же ширину, которую имеет ваш мангал. Складывайте шампуры с нанизанными продуктами на эти бруски. Если какие-то из маринадов жидкие, то подстелите под бруски фольгу или пищевую плёнку. Заполнили первый ряд брусков, прикрыли шашлык фольгой — ставьте следующую пару брусков на «второй этаж», поверх первых. Когда этажерка с шампурами готова, а угли достигли требуемой температуры, попросите, чтобы вам принесли чистые блюда и всё, что необходимо для подачи шашлыка на стол. Заниматься организацией всего процесса у вас не будет времени, ведь шашлык чаще всего жарится очень быстро и требует постоянного внимания! Главное — сделать всё, чтобы избежать суеты непосредственно во время жарки. Ведь тем опытные люди и отличаются от начинающих — они не суетятся во время важной и ответственной работы, не нервничают и не кричат: «Где тарелки, где нож, где бокалы, сколько раз вам можно говорить?!»[3]

Итак, будущий шашлык сложен аккуратными рядами, «поседевший» уголь равномерно распределён по части мангала, в другом углу разгорается свежий уголь для жарки следующей партии, посуда для подачи, гарниры, жена — всё готово? С Богом, начинаем!

Обмахните опахалом уголь и, когда взметнувшийся пепел уляжется, возьмите несколько шампуров и поставьте на мангал. Не переоценивайте свои способности, не размещайте одновременно слишком много шампуров, кладите ровно в два раза меньше, чем способны пожарить за один раз. Пусть уголь в мангале будет разложен шире, чем шампуры на нём, пусть останется пространство для маневра. Очень удобно, когда часть мангала свободна от угля или где-то рядом расположены ещё два деревянных бруска — на случай, если вам в процессе жарки придётся на время снимать шашлык и поправлять уголь.

Кстати, ведь уголь во время жарки жирного шашлыка может и вспыхнуть! Что с этим делать?

Прежде всего не надо допускать пламени на мангале. Оно обычно появляется по двум причинам: угли недожжённые — и тогда огонь возникает от них, или с вашего шашлыка накапало слишком много жира, и этот жир воспламеняется. Запомните: и в первом, и во втором, и в любом другом случае заливать водой мангал нельзя!

Лучше не доводить дело до открытого пламени, а неотступно следить за шашлыком. Зашкворчал? Зашипел? Запузырилось мясо и сало? Ну и переворачивайте его скорее — весь этот сок и выступившие капельки жира впитаются обратно. Если мясо слишком жирное, то лучше его перемежать с чем-то совсем нежирным. Например, ставить люля-кебаб через один с шампурами с помидорами; свинина или жирная баранина, а через один шампур — мелкая, предварительно слегка отваренная картошка; утиная грудка — и ананасы, рыба — и цуккини, курица — и кусочки хлеба, смоченные в оливковом масле и обсыпанные чесноком и зеленью.

Честное слово, ничего при таком подходе не вспыхнет, не загорится. Ну а если и загорится, то нам ни к чему огнетушители в виде бутылок с дырявыми пробками (это вообще атрибут неумеек), ни к чему полные щёки воздуха. Просто уберите шампуры с места, где вспыхнуло, переложите их на участки мангала, где нет угля, или на те запасные два брусочка, о которых мы только что говорили. Возьмите кочергу, поворошите угли, обмахните их опахалом и через полминуты, когда пламя сойдёт на нет, продолжайте жарить шашлык, как ни в чём не бывало.

Контролируйте степень готовности термометром или... пальцем. Да, глаза — плохие помощники в оценке спелости мяса, особенно если они принадлежат проголодавшимся советчикам. Ведь глаза — самый прожорливый наш орган. А вот пальцы, опытные мужские пальцы — то, что надо! Щупайте шашлык, надавливайте на него пальцем сверху, оценивая соотношение

между мягкостью и упругостью. Дело в том, что от жарки на мангале мясо становится не мягким, а всё более и более упругим. Таким мягким, каким оно было в замаринованном виде, мясу уже никогда не стать, ведь мы говорим не о тушении или варке, а о жарке!

Со временем вы посредством простого прикосновения научитесь узнавать, какова степень готовности куска, причём гораздо точнее, чем при помощи термометра, который может и привирать, — поверьте мне.[4]

Обо всём я вас предупредил, осталось сказать о той трепетной минуте, когда пора уже снимать шашлык с шампуров и выкладывать его на блюдо. Ну да, бывают такие удобные щипцы, ими раз — и всё, по кусочку, по два. Главное, не давить на верхний кусок мяса. Первые куски отчаянно сопротивляются, держатся за шампур, мы давим всё сильнее, сок брызжет во все стороны, некоторые кусочки ломаются — ужас, кошмар! Тупой стороной ножа подвиньте припёкшийся край первого кусочка мяса к ручке шампура, потом поставьте нож между первым и вторым кусочком, и вниз его! Следующие куски сойдут с шампура уже гораздо проще, ничего не подавится, не покорёжится.

Не обладая опытом, труднее всего снять с шампура хорошо приготовленный люля-кебаб. Руками — горячо, ножом, как в случае с мясом, — не помогает. А ведь ларчик открывается проще некуда! Стукните концом шампура по той доске, на которой вы разделываете готовый шашлык, и люля поедет вниз. Дальше уже не нужны никакие усилия, перекладывайте на блюдо или разрезайте на крупные куски прямо здесь, на доске, если одного шампура слишком много на едока![5]

# Что же такое есть шашлык?

В самом узком понимании это мясо, нарезанное относительно некрупными кусками, нанизанное на шампуры и зажаренное на углях. Если говорить шире, то это может быть не только мясо, но и птица, рыба, морепродукты, овощи и даже фрукты, но однозначно — это продукты, запечённые на углях. Продукты могут быть замаринованы, приправлены, перемолоты, их могут обрабатывать едва ли не любым возможным способом перед приготовлением, но неизменным остаётся одно условие: продукты должны быть приготовлены на углях.

Вот теперь давайте поговорим о физике процесса. Тепловая энергия может передаваться продуктам несколькими разными способами.

## *Контактный способ*

Нагревается какая-либо посуда, и тепло от посуды передаётся продукту. Обыкновенная жарка на сковороде, другими словами. Надеюсь, никто не станет называть мясо, пожаренное на сковородке, шашлыком? И даже если мясо готовится на чугунной решётке, установленной над углями, то и такое блюдо уже следует называть как-то иначе, ну пусть будет «мясо-гриль», «стейк», но уже никак не шашлык.

## *Конвекционный способ*

Жидкость или газы, нагреваясь, поднимаются вверх, передают своё тепло продуктам и, остыв, опускаются вниз, где вновь подвергаются нагреву. В ряде случаев газы и пары проходят через решётки с расположенными на них продуктами и уходят из посуды прочь. Иными словами, варка в жидкости, варка на пару или горячее копчение. Применяется конвекционный способ и в некоторых духовках, где вентилятор прогоняет воздух через раскалённые электричеством спирали, после чего воздух, сделав круг по всей духовке, вновь возвращается к спирали, и цикл повторяется. Но мясо, запечённое таким образом, опять-таки отличается по вкусу от шашлыка.

## *Индукционный способ*

Токи сверхвысокой частоты посредством магнитного излучателя наводят электрические токи в самом продукте, от чего токопроводящий продукт разогревается, а посуда, не обладающая токопроводящими свойствами, остаётся холодной. Микроволновая печка — вы её наверняка узнали. И мясо, приготовленное в микроволновке, — никак не шашлык, тут даже и говорить не о чем.

### *Инфракрасное излучение*

Самый яркий пример приготовления мяса при помощи этого вида передачи тепла — это всем хорошо знакомая шаурма. Надеюсь, не каждый пробовал это чудо турецкого общепита, но любой видел, как она готовится. Излучатели (газовые горелки) установлены сбоку от вертикально установленного вертела с мясом, которое срезается по мере его приготовления. Но в результате мясо опять получается совершенно иного вкуса, не такое, как в шашлыке и именно поэтому его вкус маскируют различного рода соусами, а в свёрток из лаваша обильно подкладывают овощи и всё такое прочее.

### *Выводы*

Всё, другие способы передачи тепловой энергии на кухне не применяются. Но зато применяются комбинированные способы, позволяющие создавать из одного и того же продукта целую гамму вкусов и структур.

Дело в том, что шашлык получает от угля тепло как раз комбинированным способом — посредством инфракрасного излучения и конвекционным. Первый способ для шашлыка очень важен, думаю, что для того, чтобы шашлык получился хороший, процентов восемьдесят тепла должно попасть в мясо именно посредством излучения. Но и без двадцати процентов тепла, полученного от разогретых газов, получится опять не шашлык — вспомните шаурму, где горячий воздух уходит от нагревателей вверх, минуя вертело с мясом!

Надо понимать, что вкус шашлыка, если не считать вкуса специй, состоит из трёх основных компонентов: вкуса самого мяса, вкуса мясной корочки на поверхности и запаха от мангала. Так вот, этот самый запах рождается, когда в углях сгорает мясной сок и жир. И этот запах передаётся шашлыку именно за счёт конвекции. Поэтому иногда я прибегаю к специальным

методам приготовления шашлыка для того, чтобы удержать дым вокруг мяса подольше. Но это мы с вами здорово вперёд забежали!

Давайте сначала поговорим об основах.

# Шашлык из бараньей корейки

Чтобы научить других людей готовить шашлык, надо рассказывать всё. Всё, без утайки!

Иначе вы никогда не купите самого вкусного мяса для шашлыка.

Например, я точно знаю, что 99,9% посетителей рынков пройдут мимо такого жирного мяса. Восхитительного мяса, между прочим!{2}

Ибо самое вкусное мясо всегда находится под хорошим слоем жира, и это обусловлено тем, что здоровое животное не знакомо с шарлатанами-диетологами, поэтому ест травку так, что за ушами трещит, отъедается и радуется жизни.

А зомбированным потребителям и в голову не придёт, что жир-то этот, покрывающий мясо, можно и не есть! Вернее, его можно съесть ровно столько, сколько захочется. И даже отдирать жир от мяса перед жаркой, обнажая мясо для пересыхания и лишая мангал источника сладкого дыма — не надо!

А вы знаете, какая самая главная приправа к шашлыку? Самая главная приправа к шашлыку — это настроение. Отличное настроение.

Но если вам кажется, что без приправ никак, то используйте для этого шашлыка молотый кориандр, молотый чёрный перец и самую малость зиры. Смешайте всё с ложкой-другой хорошего растительного масла, добавьте необходимое количество соли (не забывайте — именно крупной!) и обмажьте кусочки со всех сторон. Оставьте на два часа в прохладном, но не слишком холодном месте — этого времени достаточно, чтобы масло вместе с ароматами специй пропитало мясо.

Ну и что подавать к такому шашлыку, помимо традиционной зелени? Да лук, конечно! Сладкий лук, пересыпанный кисленьким сумахом — вот идеальный аккомпанемент к такой еде!

Слушайте меня, о убеждённые стражи организмов от холестерина! Только посмотрите, как нам весело после такой еды

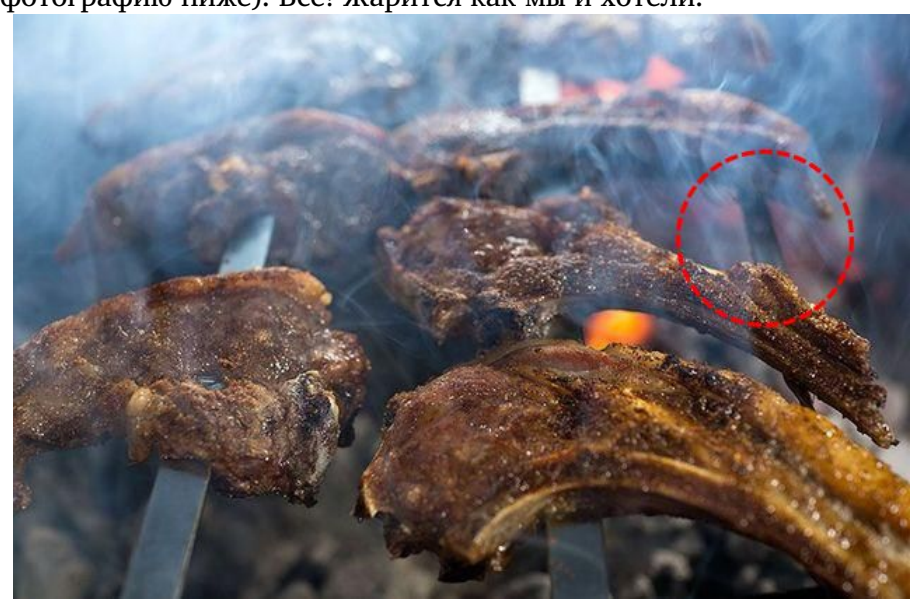
от того, что вы на нас, сытых, злитесь!

Да ладно, не злитесь! Мы добрые, гостеприимные. Держите кусочек, не обляпайтесь. Вот этот жир ножичком или пальчиками раз — и отвели в сторону. И ешьте на здоровье! А там, ниже, на рёбрышках, самое вкусное место. Понятно, да? Дошло теперь? То-то же! Будете знать.

## *1*

Если надрезать корейку между рёбрышками до позвоночника, да прорубить позвоночник точным ударом, то получатся замечательные кусочки — их называют бараньей котлетой. Толщина их должна составлять примерно 1,5 сантиметра. Толще? Значит, барашек вышел из того самого сладкого возраста, тоньше — жарить там совершенно нечего. Если же кусочки правильных размеров, то как приготовить из них шашлык? В проволочной сетке? Неправильно. Удобно, но неправильно.

Смотрите, кусочки корейки надо нанизывать на шампур намеренно мимо центра тяжести. Ничего страшного, когда мы хотим поджарить мясо с боков, то можно взять ещё один тоненький шампур и просто подложить его под рёбрышко (см. фотографию ниже). Всё! Жарится как мы и хотели.



## *2*

Но пусть рёбрышки, покрытые жиром, большую часть

времени висят этим самым жиром к низу, к углям. Пусть жир вытапливается, пусть капает в угли, пусть дымит, пусть коптит мясо и делает его безумно вкусным. От жира знаете, что должно остаться? Выжарки, говоря иначе — шкварки. Люди умные знают, как вкусны выжарки и насколько сухими они получаются, если всё сделано правильно.

# Баранина на деревянных шпажках по-афгански

Огромное количество кулинаров считают, что не бывает шашлыка без уксуса и специй. А когда им показываешь потрясающий, великолепный шашлык из предыдущего рецепта вовсе без уксуса и почти без специй, они говорят: «Да, это хорошо, но я привык ко вкусу шашлыка с уксусом!.. И как же без специй? Невкусно будет!»

Знаете что? Бороться с чужими привычками дело ещё более безнадёжное, нежели бороться со своими собственными, да ещё и дурными. Поэтому мне пришла в голову идея, как приспособить один старый и проверенный рецепт под приготовление с уксусом, но с некоторыми хитростями.

Если вам досталась действительно свежая и при этом жирненькая баранина, порежьте мясо от ляжки кусочками размером с фасоль (не больше, поверьте мне!), лишь слегка присолите и сразу нанизывайте его на тоненькие, чуть толще зубочистки, деревянные шпажки. Пока никаких специй на мясо, я вас умоляю!

Тем более что для специй у нас есть… уксус. Да, специи можно положить в масло и через некоторое время масло приобретёт вкус и запах этих специй, а можно настоять на

специях уксус. На каких? Ну, вот, скажем, в Узбекистане в шашлычных на столах очень часто стоит уксус, настоянный на веточке укропа, остром перчике, кориандре и даже лавровом листе. И очень многие посетители охотно сдабривают уже готовый шашлык, лук и зелень уксусом. Вот так давайте и поступим, а можно добавить ещё и немного перца горошком, и даже один-два бутончика гвоздики. Только у меня вопрос: вы какой уксус хотели бы использовать для этого? Надеюсь, не разведённую эссенцию? Берите только тот уксус, в который вы готовы обмакнуть кусочек хлеба и съесть.[6]

***1***

Нанизывайте на каждую палочку по пять-шесть кусочков: если палочки сантиметров по двадцать, то нанизывать надо до середины. Сложите палочки веерами, в каждом веере по пять-шесть штук, и раскладывайте на мангале — потом так же, веерами, будет удобнее переворачивать и подавать. Пусть уксус и кисточка будут рядом.

***2***

Жарить надо на мелких угольках, очень близко к ним, на

расстоянии двух-трёх сантиметров и недолго — может, две-две с половиной минуты с каждой стороны, следя за тем, чтобы не пересушить мясо. Как только первая сторона лишь слегка подрумянится, переворачивайте её и смачивайте уксусом при помощи кисти. Переворачивайте часто и каждый раз смачивайте мясо уксусом.

## *3*

Наверняка некоторые читатели вспомнят про бутылку с дырками в пробке, из которой поливают мясо и угли шашлычники в Узбекистане. Так вот — не угли, а именно мясо они поливают! Угли-то зачем? Угли должны гореть, но без пламени. Как быть, если угли воспламенились, вы уже знаете. Но если поливать из бутылки, то часть уксуса неизбежно попадёт на угли, а кисточкой получается гораздо аккуратнее! Имейте в виду.

***4***

Подавать этот шашлык надо так: раскрыть половину подогретой узбекской лепёшки в виде кармашка (или питу, или просто взять лаваш, который греть не надо), вложить в неё тонко порезанный лук с зеленью, спрыснуть зелень уксусом, уложить поверх веер с шашлыком и вытянуть палочки, оставив мясо в лепёшке, — получится этакий «бутерброд». А вы думали, что шашлык это только то, что с долгими тостами и непременным застольем? Нет, шашлык — это ещё и замечательный фастфуд!

# Шашлык из говяжьей вырезки

Если вы стали счастливым обладателем хорошей говяжьей вырезки,{3} порежьте её трёхсантиметровыми кубиками, посолите, посыпьте чёрным перцем, да и оставьте на пару часов в сторонке. Если вырезка не выдержана предварительно, то можно полить мясо сильно газированной минеральной водой, но лишь чуть-чуть. Если вырезка попалась довольно постная, то порежьте сало квадратиками два с половиной на два с половиной сантиметра, толщиной в сантиметр — больше не надо. Сало тоже посолите, но не перчите.

Если вырезка жирная, из так называемой мраморной говядины, то никакого сала не потребуется.

Полейте вырезку луковым соком за полчаса до приготовления. Поверьте, этого времени вполне достаточно, чтобы придать мясу особый вкус и размягчить его, насколько это возможно. Можно подержать мясо в луковом соке и дольше, только пользы от этого не будет.

Насаживайте мясо и сало на недлинные металлические шампуры в таком порядке: два кусочка мяса, кусочек сала поперёк, ещё кусочек мяса, опять кусочек сала и в конце для равновесия — снова два кусочка мяса. Если обозначить мясо буквой «О», а сало — буквой «Х», то на шампуре должно получиться «ООХОХОО». Сделаете всё правильно — именно так и будут реагировать на ваш шашлык едоки: «Оох-о-хоо!»

При нанизывании не надо напихивать мясо на шампур слишком туго и плотно. А после того, как все куски окажутся на месте, лучше даже разровнять их рукой, распределить равномерно и полюбоваться получившейся красотой.

Угли должны быть среднего размера, не слишком жаркие. Расстояние между мясом и ними — четыре-пять сантиметров. Жарьте шашлык из вырезки от восьми до двенадцати минут. Но имейте в виду, что наиболее мягким шашлык получится, если мясо внутри останется розовым и с него будет течь прозрачный мясной сок. Если огонь «правильный», то этого времени вполне достаточно для того, чтобы шашлык прожарился, но не высох и не пригорел. Подавайте прямо на шампурах, рядом с тонко порезанным белым луком, присыпанным сумахом, или с большим количеством зелени.

Ряд мяса — 15–20 сантиметров длиной, это оптимальный размер, чтобы есть прямо с шампура. При этом шашлык не успеет остыть, пока его едят. Но если есть желание взять длинные шампуры (из соображений экономии времени или с целью поразить воображение гостей), то никому не возбраняется нанизать кусочки в порядке «ООХОООХОООХОО». Такой шашлык тоже можно подать прямо на шампурах, а потом снять его на блюдо.

Если мясо хорошее, мраморное, выдержанное, если всё сделано правильно, то шашлык будет таять даже и не во рту. Вы ещё только подцепите кусочек вилкой, а он уже начнёт распадаться под собственным весом.

# Шашлык из печени

Бывают такие вещи, про которые что ни скажи — всё лишнее. Шашлык из печени, вне сомнения, относится к таковым. Всё проще простого, нужна только самая хорошая печень, от самого красивого барана на свете. Надо ли говорить, что вкус печени и её внешний вид — абсолютно взаимосвязанные вещи? Красивая — значит, здоровая. Здоровая — значит, вкусная.

Наиболее вкусной печень получится, если готовить её с курдючным салом или… лучше даже взять сало со спинки того же самого барана. Знаете, сало со спины, как выражается мой мясник, «то, что поспело под солнцем» — оно не тает так быстро, имеет особый вкус и приятно хрустит на зубах, если его правильно пожарить.

Что ещё нам понадобится? Хорошие, спокойно тлеющие угольки и соль! Всё! Остальное — от лукавого.

Угли лучше бы не первые — с яркими всполохами, а те, на которых уже пожарили шашлык из мяса.

Нарезаем печень кубиками по полтора-два сантиметра, а сало — по сантиметру. Аккуратно, стараясь не повредить лишний раз, нанизываем по схеме «ОХОХО». Солим непосредственно перед тем, как уложить на мангал. В крайнем случае, если сильно попросят, можно посыпать красным молотым перцем, но это ближе к концу жарки. А так — не надо![7]

Да! Пока солим только с одной стороны, и именно этой

стороной укладываем вниз. Перед тем как переворачивать в первый раз (то есть через две минуты), солим верхнюю сторону. И сразу переворачиваем.

С сала будет капать жир, заставляя угольки разгораться жарче; примерно через две минуты дело дойдёт до того, что они, кажется, вот-вот загорятся. Готовится шашлык из печени восемь минут, переворачивается каждые две минуты.[8]

Что здесь самое главное? Чтоб всё было от молодого и здоровенького барашка. И чтоб сразу! Вот барашек, вот печень, вот угли, чик-вжик ножом, соли в меру — и на мангал!

Очень вкусным и роскошно-нежным шашлык из печени получается, если его готовить в сальнике.[9]

# Гриль-салат

Люди привыкли, что к шашлыку подают соусы и ничего тут не попишешь. Говорю:

— А попробуйте! Ну как? Пригорело? Или пахнет плохо? Или сухо так, что без соуса в горло не лезет? Нет, всё нормально? Тогда зачем же соус?

— А мы привыкли.

Спорить с чужими привычками — гиблое дело, со своими бы разобраться. Помидоры на шампуре, маленькие, упругие, на рынках их называют «бакинские», дают освежающий кисло-сладкий вкус, аромат, как от помидора с грядки, и пробуждают аппетит.

Говорят, ещё баклажаны хорошо запечь к шашлыку. Да, хорошо. Так и хочется присолить их, приправить чесночком и маслом!

Бывают перцы-чили совсем неострые, вот их я тоже люблю запечь над углями и держать рядом, на тарелке, чтобы они меня грели.

Болгарские перцы разноцветные тоже хороши и лук-порей, запечённый на гриле, — идеальная закуска к белому сухому вину.

Зелень! Без зелени шашлык разве можно есть? Говорят, что мясо и зелень должны идти рука об руку. Врачи говорят!

Понимаете, ну не мог не сложиться воедино очень простой

салат из печёных овощей, где всё перечисленное выше есть, лежит в одной тарелке.

Я такого салата всегда готовлю много, почти столько же, сколько шашлыка. И раньше меня очень расстраивало, когда я видел, что мясо доели, а салат нет. И при этом все рассуждают о здоровом питании. Да вот ведь оно — здоровое питание, вот его рецепт: кусок мяса, две ложки такого салата, глоток вина. Ну не может это быть вредным, это же хорошая, сбалансированная еда!

Но раз не всем нравится, значит, надо работать над ошибками.

Во-первых, классической версии этого салата явно не хватает хорошего масла. Овощи есть, зелень есть, кислинку помидоры дают, а масла-то и нету! Это неправильно.

Во-вторых, этому салату не хватает немного сладости. Что если обжарить морковь кубиками в масле, которое предназначено для салата? Да ещё к концу жарки добавить немного сахара, чтобы на моркови образовалась карамель.

В-третьих, многие добавляют к такому салату чеснок, и это абсолютно верное решение. Но, может быть, разрезать его напополам, по экватору, да и запечь тоже на мангале, чтобы он получился сладким и не таким назойливым? Вдруг целоваться?

И вот почти всё хорошо стало в салате, а какой-то свежей ноты не хватает, и всё тут. Уж я и зелени побольше, и овощи самые свежие, а не играет, не звучит!

Наршараб — упаренный гранатовый сок пробовал добавить. Вкус опять сместился в кислую сторону, хоть впору ещё моркови добавляй. И привкус такой тяжёлый, основательный появился. Нет, не то!

Кусочек лимона, оказавшийся на одной тарелке рядом с ложкой этого салата подсказал решение. Лимон надо порезать кубиками, пересыпать его сахаром, оставить на час. Потом руками выдавить сок, чтобы крупинки сахара царапали цедру и выбивали из неё брызги эфирного масла, чтобы не только кислота от лимона осталась, но ещё и запах самого лимона!

Первыми кладите на решётку баклажаны, потом лук-порей и чеснок, потом перцы, а помидоры — последними. Всё в кастрюлю, под крышку — пусть полежат минут десять. Почистить, порезать и заправлять, постепенно добавляя масло, лимонный сок, выправлять вкус на соль, на перец — жгучие-то перцы сразу все не бухайте — и уже в последнюю очередь зелень. Всю, какую любите. Вот я люблю, чтобы была кинза, базилик и мята.

## 2. Уста [10]

# Мангал-гастролёр

Нужда в хорошем мангале для приготовления шашлыка и абсолютная невозможность приобрести достойный инструмент в магазинах Москвы подвигли меня на то, чтобы сделать заказ знакомому мастеру, а потом, не стесняясь, изо дня в день теребить его вопросами о том, когда же, когда, наконец, всё будет готово.

Вот он — посмотрите. Ничего лишнего, только необходимое. Как я уже говорил, это мангал не простой, а двухслойный. Внутри корпуса из нержавейки корыто для угля. Вот и весь секрет. Даже такое простое устройство позволяет не терять тепло попусту. Остальное вы знаете: длина мангала примерно шестьдесят сантиметров, и её вполне достаточно для того, чтобы жарить одновременно десять палочек шашлыка. Ширина — тридцать-сорок сантиметров, глубина регулируется простой перестановкой поддона на подвесе, «поддувала для тяги» есть, и его хорошо использовать, когда уголь разгорается, а уж когда я жарю шашлык, то полностью перекрываю поддув, ведь у меня под рукой есть опахало, которое решает все вопросы. Откидная полка ох как уместна! Вдруг уголь вспыхнет, куда переставить шашлык на время? А где держать минимальный набор инструментов? Вот — всё под рукой и не занимает лишнего места. Во время перевозки эта откидная полка играет роль крышки. Ножки тоже складываются и весь этот мангал занимает всего лишь часть багажника небольшой машины. Надо ли говорить, что такой простой мангал проявляет все свои возможности лишь в присутствии мастера, а для человека неискушённого готовка даже на этом устройстве таит многочисленные сюрпризы? Однако конструктор предусмотрел, кажется, всё для того, чтобы шашлык получился и у новичка.

Концы шампуров имеют особую форму, позволяющую присоединить их к вращающему блоку. Что это даёт? Неужто трудно перевернуть шашлык, когда это необходимо?

Дело здесь вот в чём. Во время жарки из мяса вытапливаются сок и жир. При готовке на простом мангале капли падают в угли. Но если шампур постоянно вращается, то соки просто не успевают скопиться в одном месте, они как бы текут по поверхности мяса, смачивая её и не давая пересохнуть.

Нужны «аромат дымка» и поджаристая корочка? Останавливаем вращение и переворачиваем, когда следует. Хотим равномерно пропечь мясо и оставить его сочным? Включаем вращение и получаем необходимый результат.

Но и это ещё не всё! Шашлык на таком мангале можно готовить и под крышкой. Нержавеющая сталь отражает тепло обратно на шашлык, увеличивая КПД сгорающего угля. Крышка предохраняет поверхность шашлыка от ветра и холода, что позволяет сократить время приготовления, и мясо благодаря этому остаётся более сочным.

Вращающиеся шампуры, с которых никогда ничего не капает, и закрытая крышка — такие ухищрения не дают углям вспыхивать под готовящимся шашлыком, так что ничего не обгорит и не пересохнет даже у начинающего мангальщика.

Кстати, вместо шампуров на мангал устанавливается входящая в комплект наборная решётка. Стейки, рыба — чего ещё душа изволит? Всё получится отменно, тем более что высота корыта с углём меняется, да и поддув воздуха под колосник регулируется при помощи очень простой заслонки.

Вмонтированный в крышку термометр позволяет с достаточно высокой точностью контролировать процесс. В общем, не представляю, как можно умудриться испортить шашлык на таком мангале!

# Древесный уголь

Виноград обрезают как минимум дважды в году. Весной, когда лоза пускает длинные побеги, убирают все, что без завязи. Поздней осенью, когда виноградники готовят к зиме, срезают почти все ветви. Ничего из обрезков не выкидывают, всё рубят на равные куски и увязывают. Тонкие побеги — пучками, сантиметров по пятьдесят диаметром. Ветви — штук по десять, а толстые стволы, что остаются после корчевания виноградников, и особенно их корни укладывают отдельно и берегут для больших праздников.

Побеги в жарком климате просыхают примерно за полгода.

Осенью, в погожий денёк, уложишь один пук майских побегов на землю между двумя рядами кирпичей, спичка — снизу, полыхнёт огонь в человеческий рост высотой и осядет мелким углём размером с горошину. Ровно одну партию шашлыка пожарить успеешь.

Ждёшь много гостей, собираешься готовить много шашлыка? Укладывай поверх майских побегов куски ветвей, что остались с прошлого года. Жарить не торопись, сходи пока за низенькой табуреточкой: сидеть на корточках и делать одну партию шашлыка за другой — ноги затекут. А штук пятнадцать веток толщиной с пару пальцев дадут жар, годный для трёх-четырёх партий. Да, килограммов десять мяса можно пожарить.

Раньше, когда использовали только печи и очаги, после приготовления еды, если огонь под казаном уже не нужен, головешки складывали в большие керамические кувшины — вроде того, что на фотографии, только раза в три повыше. Кувшин прикрывали крышкой — головешки тухли. Так, раз за разом, собирался хороший древесный уголь. Нужно шашлык готовить? А уголь готовый — вот он!

Возьмите любой старый горшок, приспособьте для этих целей любую металлическую ёмкость с крышкой, поставьте её неподалёку от очага с казаном на даче. Будете готовить плов, топить очаг, пусть и обычными берёзовыми дровами, — складывайте головешки, и из них получится уголь в разы лучший, чем из бумажных пакетов...{4}

* * *

Два года назад соседка спилила замёрзший за зиму яблоневый сад. Я дал денежку её сыну, и он нарубил мне ветвей и

упаковал их в вязанки. До сих пор нарадоваться не могу!

Положишь в тандыр, разведёшь огонь, дашь разгореться как следует, а потом перекроешь поддувало, закроешь заслонки, и через пятнадцать минут — вот он, отличный уголь для жарки шашлыка!

Правда, сладкий яблоневый дым поднимается от такого угля только первые пять минут. И жар от него получается не слишком сильным — ну 550°С, от силы 600°С.

* * *

Не прогоревшие нормально веточки иногда вспыхивают, но их можно отложить щипцами в сторонку. По сути, эти языки пламени для шашлыка не опасны, их температура ниже, чем температура горения угля. Хороший уголь даёт 650–700°С, а языки древесного пламени — 400–450°С. Из древесины выгорают газы, а раз там есть газы, то есть и влага. На её испарение и расходуется значительная часть тепла. Правильный уголь не должен вспыхивать пламенем сам по себе, если только на него не течёт жир с шашлыка.[11]

Где покупать уголь? Там же, где и мясо. Купите всё сами, сделаете всё сами — поедите хорошего шашлыка в три раза дешевле, чем в кафе, но только если уголь разожжёте правильно.

Уголь хорошо разгорается, когда лежит в куче и каждый уголёк греется от соседнего. Вы поросят видели? Они всё время сбиваются в кучку — так им теплее. У угольков ножек нет, поэтому перекладывайте время от времени наверх те, что оказались с краю. Уголь тогда готов к жарке шашлыка, когда от него перестают подниматься всполохи пламени и когда он весь покрыт белым пеплом.

Посмотрите на фотографию: уголь посередине покрыт белым пеплом, а тот, что по краям, — буроватым. Смотрите: те, что чёрные, тоже готовы. Это я просто крупные, но уже «поседевшие» куски угля разбил на более мелкие, приготовился к тому, чтобы жарить шашлык. Буроватый — это наш, берёзовый уголь. Тот же, что посредине, — из Парагвая. Его делают из дерева квебраччо. Это лучший в мире уголь. Три килограмма его стоят, как килограмм очень приличного мяса для шашлыка. Производители упаковали его в коробку красивее, чем китайцы упаковывают электронику. Но этот уголь того стоит! На трёх килограммах такого угля можно пожарить десять килограммов мяса и получить великолепный, просто потрясающий шашлык. В Европе уважающие себя стейк-хаусы работают только с таким углём.

Вы присматривайтесь в магазинах, говорят, иногда и в Москве попадается. Да обязательно когда-нибудь попадётся — ведь и казаны ещё десять лет назад были дефицитом, и про узбекский рис Дев-Зира знали только понаслышке.

* * *

Если есть строительный фен и розетка рядом, то можно разжечь уголь без щепок, бумаги и даже зажигалок. Просто направьте на него струю с максимальной температурой воздуха. Первый уголёк загорится через 30 секунд, а кучка — за 5 минут.

Уже во время жарки такой фен окажется полезным — где уголёк потухший подправить, где прямо на сыроватый кусочек подуть.

* * *

Существует ещё кружка для розжига угля — стартер называется. Насыпаешь в неё уголь доверху, снизу под пружину кладёшь клок горящей бумаги. Кружка имеет отверстия снизу и по бокам для поддува. Через пять минут уголь уже будет полыхать...

И вот здесь давайте вспомним разговоры о глубоких мангалах с дырками. Те мангалы и этот стартер вам не кажутся очень похожими? Вот и не выбрасывайте их, не торопитесь покупать стартер.

* * *

Отделите в таком мангале одну малую часть перегородкой и используйте её для розжига угля, а другую оставьте для того, чтобы жечь дрова и греться. Хорошего шашлыка на нём всё равно не пожарить, и сейчас я вам объясню, почему.

Кто-то спросит: что если в тот глубокий и дырявый мангал положить уголь в несколько слоёв? Вот в стартере он как раз и лежит в несколько слоёв.

* * *

Смотрите на температуру на поверхности верхнего слоя этого угля — нет и 600˚С. При этом над углём висит голубоватое пламя, которое не получается заснять фотокамерой. Если же разложить уголь в мангале в один слой, то он даст температуру 650–700˚С. А в таких устройствах нижние слои угля греют друг друга, сжирают весь кислород, и верхним слоям его просто не достаётся. В таком случае тепло из нижних слоёв передаётся мясу не посредством инфракрасного излучения, что было бы хорошо, а в виде потока раскалённого воздуха, как из строительного фена, что для приготовления шашлыка очень плохо.

Не верите мне? Ну так давайте проведём опыт. Отсыплем часть угля из стартера и пожарим пару палочек шашлыка прямо на нём. Чем не глубокий, дырявый мангал? Ещё две уложим в углу мангала на фруктовых дровах, и две — на обычных берёзовых углях из мешка.

Вот вам результат. Шашлык слева жарился на углях из веток яблони. Он ароматнее того, что готовился на берёзовых углях, но времени на него ушло чуть больше, вот сок и течёт. Шашлык на берёзовых углях (он лежит посередине) — шашлык и шашлык, обычный, хороший. А вот две палочки шашлыка справа — это то, что получилось на стартере (читай: глубоком мангале с поддувом). Таким он вышел потому, что происходило бесконтрольное горение угля, и мясо жарилось не столько в инфракрасных лучах, сколько в раскалённых потоках воздуха. Знакомый результат? Кстати, от шампуров куски приходилось отдирать. Блестящие шампуры отражают инфракрасное излучение, поэтому на нормальном мангале греются не очень сильно. А горячему воздуху всё равно, что нагревать. Вот шампуры и раскалились так, что я обжёг палец об один из них, да и мясо пострадало не только снаружи, но и изнутри.

## Выбор мяса

Основной принцип маринования шашлыка: чем лучше и качественнее мясо, тем нежнее и тоньше должен быть маринад. Да и мариновать хорошее мясо можно совсем недолго — от двух до шести часов. Если же мясо «видавшее виды», от мускулистого и жилистого животного-ветерана, то, может быть, дойдёт дело и до уксуса и прочих размягчителей, да и время на маринование растянется до двух-трёх дней.{5}

При этом помните, что правильно замороженная, а потом аккуратно размороженная туша неотличима по внешнему виду от просто охлаждённой. Замороженное однажды мясо ещё не проблема, а вот многократно замороженное нам не годится. Полагаться на свой опыт здесь не стоит, лучше мясо проверить.

Как можно сильнее надавите пальцем в центре заинтересовавшего вас куска и идите прогуляться вдоль ряда других мясных прилавков. Вернувшись через несколько минут, посмотрите на то место, где вы нажимали. Если лунка, которую вы проделали, осталась почти такой же, как была, да ещё и заполнилась мясным соком, дело совсем плохо — это мясо замораживали и размораживали неоднократно, и ничего хорошего из него уже не выйдет. Если лунка осталась сухой, но выправилась не вполне, значит, мясо это в принципе пригодное, но было-таки однажды заморожено. А вот свежее мясо примет прежнюю форму — от лунки следа почти не останется.

Я почему всё время говорю о выборе мяса исключительно на рынке — там, где его можно пощупать, ткнуть пальцем, понюхать, перевернуть с боку на бок. Дело в том, что на рынке можно в глаза продавцу посмотреть, что иногда немаловажно. Я всерьёз советую выбирать не мясо, а мясника. Подружитесь с ним, дружба с мясником не менее важный момент, чем дружба с лечащим врачом.

Мягким или жёстким будет мясо в шашлыке — во многом зависит от его мягкости в сыром виде. Кулинарными ухищрениями мы можем скорректировать качество продукта лишь в некоторой степени, но сделать старое, жёсткое мясо таким же нежным, как свежее и молодое, не под силу никому, — смиритесь с этим.

Избегайте покупки мяса, из которого сочится кровь. Здоровая, правильно зарезанная скотина теряет практически всю кровь в момент забоя. Лишняя кровь на прилавке — крайне неприятный признак: скорее всего тут торгуют павшей скотиной, а ветеринарный контроль отсутствует либо закрывает глаза на

положение дел.

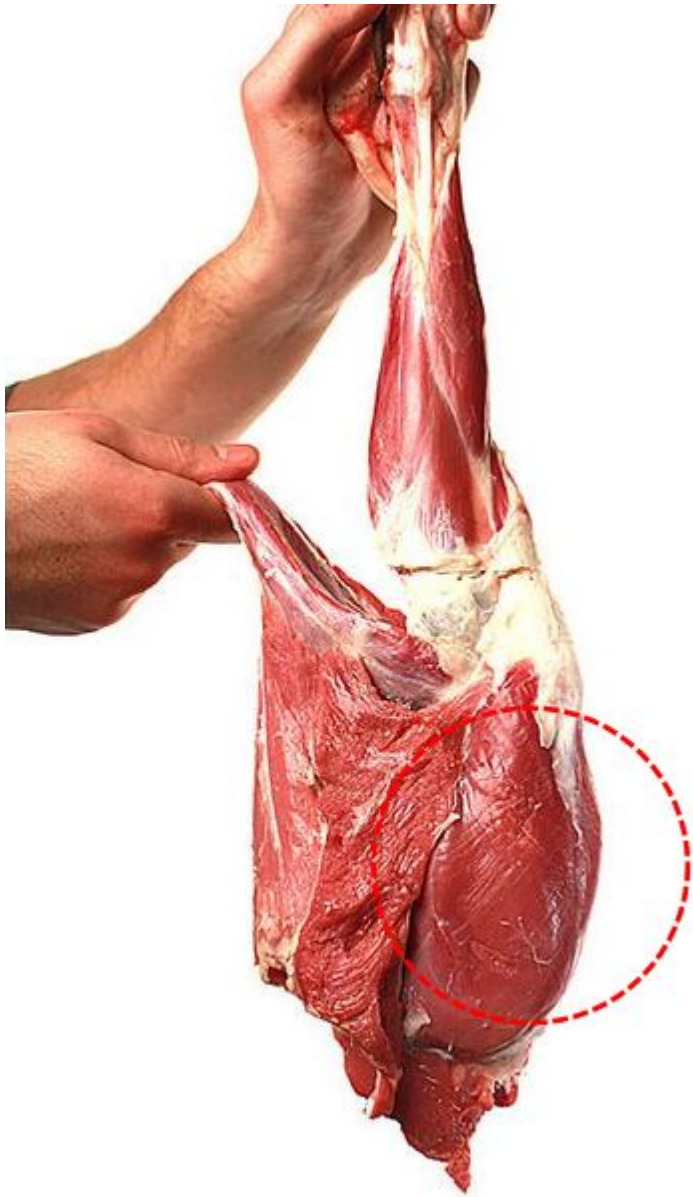
Следите также за тем, чтобы вам не подсунули вместо баранины козлятину. Посмотрите на голяшку туши: у барана мясо растёт прямо от колена, а у козлов от мышцы до колена остаётся довольно обширное пространство с жилкой, ноги у коз и козлов тоньше и стройнее бараньих (см. фотографию ниже). Кстати, именно старая козлятина чаще всего даёт тот неприятный запах, который люди несведущие принимают за запах баранины. И даже если козлятина пахнет неплохо, даже если это самый молодой козлёнок или козочка, это мясо требует других методов приготовления.

Когда есть выбор между бараном курдючным и обыкновенным, хвостатым, предпочтение следует отдать первому, конечно. Курдючные бараны разводятся исключительно ради мяса, а хвостатые, прежде чем попасть на прилавки мясных рядов, могли несколько лет отдавать хозяину свою шерсть.

При покупке мяса в каком-нибудь сомнительном месте вам могут предложить целый набор кусков, и в этом «пакете» — мясо от разных мест туши, если не от разных животных. Даже не во всех супермаркетах можно с лёгкостью понять, какая именно часть туши попала в упаковку. А надо ли говорить, что вырезка и,

к примеру, лопаточная часть требуют различного подхода в мариновании и приготовлении? Поэтому я предпочитаю покупать мясо одним большим куском. Поясничную часть мясник пусть надрубит по позвоночнику, по рёбрышкам пройдётся топором, из ляжки вынет кость, а тазобедренные суставы только надрубит! Дальше с мясом разбираться нужно дома и не спеша.

Имейте в виду, что и в одном большом куске (например, в ляжке) бывает несколько мышц, весьма различных по свойствам. Одна из таких, находящаяся у внутренней поверхности задней ляжки (она называется «транч»), ничуть не уступает по качеству вырезке (см. фотографию ниже). Её довольно легко определить — она очень мягкая на ощупь, более светлая и расположена в задней части ноги. Да и вообще, повторюсь: чем мягче мясо в сыром виде, тем мягче оно будет и в шашлыке.[12]



Для шашлыка отлично подходят верхняя и задняя часть ляжки (задней ноги), корейка — верхняя, спинная часть рёбрышек, примыкающая к позвоночнику, и поясничная часть. Из лопатки можно приготовить фарш на люля-кебаб — при условии, что всё жилы и плёнки из неё аккуратно и тщательно удалены, но лучше всё же использовать мясо от верхней части задней ноги. Сами рёбрышки тоже хороши в шашлыке — их следует рубить на двухсантиметровые кусочки.

Не годятся для традиционного шашлыка шея, брюшина, грудинка, рульки (нижняя часть передних ножек) и голяшки (нижняя часть задних ножек). Однако если использовать последние достижения кулинарной науки, то великолепный шашлык можно приготовить даже из этих недорогих отрубов. Но давайте поговорим об этом позднее.

Очень важно помимо мяса позаботиться и о сале для шашлыка. Если взять самое хорошее, но постное мясо, замариновать его самым вкусным маринадом, подобрать идеальный огонь, но не нанизать вперемежку с ним ещё и немного сала, шашлык останется сухим и неароматным. Именно жир, капающий с сала на горящие угли, даёт тот самый знаменитый «запах шашлыка»! Именно жир, пропитывая соседние кусочки мяса, делает их такими роскошно-нежными. Потому, если мясо не очень жирное, и это, например, не свинина с «естественными» прожилками жира, то сало требуется обязательно, и неважно при этом, любите вы его или нет, будете есть сами или завернёте в салфетку для любимой собачки.

Внутреннее надпочечное баранье или говяжье сало, хрупкое в сыром виде и очень быстро застывающее после приготовления, здесь не годится, однако вполне подойдёт внутреннее сало с тазобедренного сустава говядины и уж, конечно, курдючное баранье.

Но уже есть такие места, где рынков просто нет — одни супермаркеты. И там действуют другие правила.{6}

### *Правило первое*

В хорошем супермаркете вам почти наверняка предложат хотя бы небольшой ассортимент свежего мяса. В последнее время стали появляться герметичные упаковки, из которых удалён воздух, а на его место закачана смесь инертных газов. В такой «газомодифицированной среде» мясо прекрасно хранится при температуре обычного холодильника, близкой к нулю. Не пугайтесь, если ваша корейка или баранья ножка вдруг резко потемнеет и как бы «заветрится», когда вы вытащите её из упаковки, — это мясо привыкает снова к нормальной атмосфере. Дайте ему полежать минут пятнадцать-двадцать при комнатной температуре, и к свежему продукту вскоре вернётся естественный цвет.

### *Правило второе*

Выбирайте упаковки, содержимое которых вам видно. Кроме того, вы должны абсолютно точно понимать, какие именно отрубы вам предлагают. Если мясо слишком туго затянуто плёнкой, деформировано, слеплено в непонятный комок, расплющено, нарублено какими-то рваными клочьями, завёрнуто и закручено вокруг себя самого таким образом, что и не поймёшь, откуда отрезан этот конкретный кусок, — не берите. Наверняка окажется совсем не то, на что вы рассчитывали.

### *Правило третье*

Если вы не мусульманин, и даже если вообще ничего не знаете о гастрономических традициях исламской кухни, не пугайтесь упаковок с мясом, помеченных этикеткой «халяль». Теперь их становится всё больше — производители мясных продуктов и полуфабрикатов стараются привлечь эту часть публики к своему товару. Такое мясо не отличается от обычного, просто оно разделано в соответствии с некоторыми специальными правилами. Ничем оно не обработано, ничего к нему не добавлено, никаких специальных обрядов над ним никто не проводил. Так что чаще всего «халяль» — это всего лишь небольшая дополнительная гарантия того, что с мясом обошлись аккуратно, со смыслом и с пониманием.

# Эксперимент № 1. Про высоту мангала

Я довольно часто вижу в продаже мангалы глубиной двадцать пять, а то и больше сантиметров. Давайте посмотрим, что происходит с мясом, когда оно жарится на подобном мангале, и разберёмся, может ли при таких условиях получиться хороший шашлык.

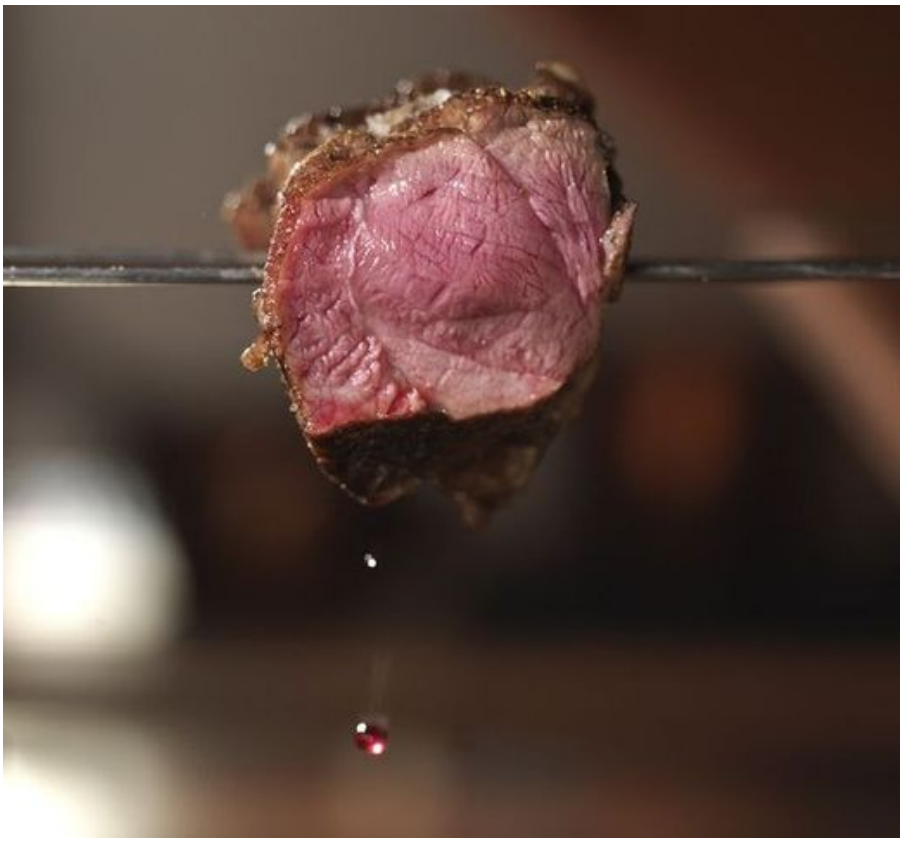
Для начала условимся, что считать хорошим шашлыком. У него румяная, но не обугленная поверхность с характерной корочкой. При этом мясо внутри куска прогрето равномерно и имеет температуру, соответствующую желаемой степени готовности.

Для опыта я взял баранину, а температуру готовности задал в 71˚C. Изначально мясо имело температуру окружающей среды — 15˚C. Высота мангала — 25 см. Время пошло!

***42˚C***

Лишь через двадцать минут первая сторона куска слегка подрумянилась. С него закапал сок, при этом жир ещё не вытапливался, и потому характерного для шашлыка дыма (а вместе с ним и запаха) не появилось.

## *63°C*



Через тридцать семь минут — 63°C. Сок с мяса продолжал стекать ручьями, поверхность едва зарумянилась, дым поднимался тонкими струйками.

## *71°C*

Только спустя пятьдесят минут температура внутри куска достигла 71°C. Поверхность мяса местами выглядела просто сырой, из него сочился сок. Я уверен, что, не будь у меня ясно свидетельствовавшего о готовности мяса термометра, я продолжил бы жарить его, доводя поверхность до желаемого состояния. Разумеется, мясо при этом попросту высохло бы.

Разрез тем не менее показывал, что местами оно уже пересохло. «На зуб» мясо приготовилось, но вкуса шашлыка не было и в помине, и ни о какой сочности не шло уже и речи.

* * *

Теперь уберём два кирпича, уменьшим высоту мангала, оставив между мясом и углём расстояние примерно в 8–10 сантиметров. Уголь и мясо — точно такие же.

Уже через три минуты первая сторона мяса начала румяниться и шкворчать, температура внутри куска достигла 50°C. На поверхности образовалась уверенная корочка, соки капали в уголь гораздо реже, чем вытапливающийся жир, поэтому от углей поднимался ароматный густой белый дым.

***70˚C***

Через восемь минут температура внутри куска приблизилась к 66˚C.

Ещё через четыре минуты мясо полностью приготовилось. Запомните этот цвет поверхности шашлыка — он правильный, так выглядит хороший шашлык.{7}

* * *

А вот таким должен быть разрез шашлыка. Обратите

внимание: по сравнению предыдущим цвет мяса внутри практически уравнялся. Если на первом разрезе была ясно различима корочка и ещё сыроватое мясо внутри, то на втором мясо имеет практически одинаковую степень готовности по всей площади. Поверхность разреза сочится, цвет сока красный, но он абсолютно прозрачный. Такого сока опасаться не следует, это сок вполне готового продукта, а не кровь, которая никогда прозрачной не бывает.

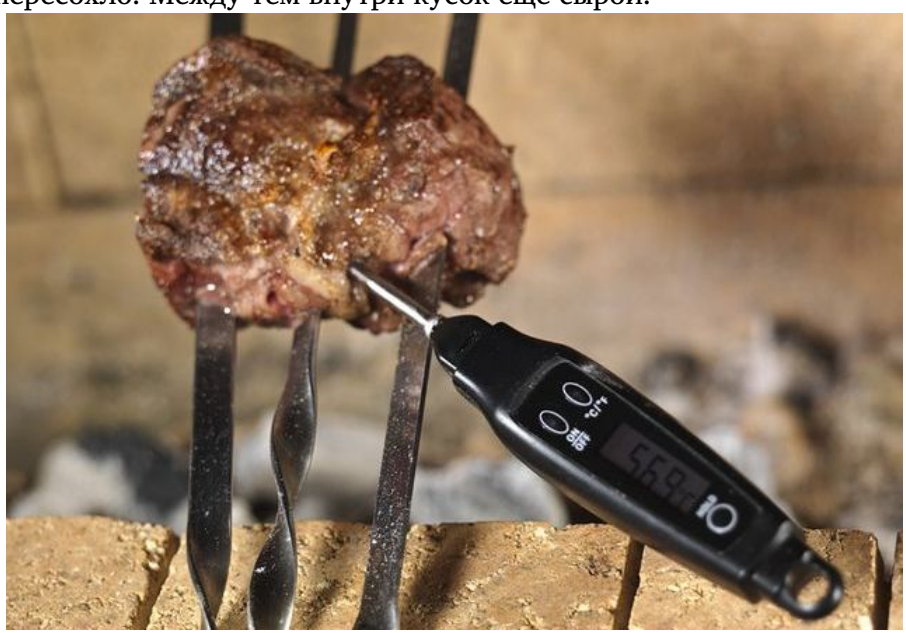
* * *

Давайте проведём ещё один опыт — пожарим кусок мяса диаметром примерно шесть сантиметров.

Через восемь минут температура внутри него достигла 37°C.

Через двенадцать минут поверхность мяса уже имеет правильный цвет, но температура внутри меньше 44°C.

Через семнадцать минут поверхность начинает обугливаться, температура внутри — 57°C. Цвет мяса непосредственно под корочкой ясно указывает на то, что в этом месте оно уже пересохло. Между тем внутри кусок ещё сырой.



Даже спустя двадцать четыре минуты с момента начала жарки мясо внутри не достигло и 65°C. При этом поверхность его окончательно пересушена.

***Выводы***

Уменьшение расстояния между куском мяса и углями в два раза позволило приготовить шашлык ровно в четыре раза быстрее. Это примерно соответствует законам физики: мощность инфракрасного излучения изменяется пропорционально квадрату расстояния.

Чем быстрее на шашлыке образуется румяная корочка, тем меньше соков он потеряет за время жарки.

Испарение с поверхности мяса почти не зависит от расстояния между ним и углями, во всяком случае, оно гораздо больше связано с температурой восходящих потоков воздуха и продолжительностью жарки. Чем дольше жарим, тем больше влаги испарится, тем более сухим получится шашлык.

Сформулируем некоторые выводы и из этой части опыта:

Мясо воспринимает тепло от углей своей поверхностью. Увеличение диаметра куска вдвое дало соответствующее увеличение площади поверхности. При этом объём, а следовательно и вес увеличились в четыре раза. Делим четыре на два и получаем ещё одно подтверждение закона физики: как раз в два раза дольше нам пришлось жарить этот кусок. Вот только мы так и не получили желаемого — румяной корочки и температуры внутри 71˚С. Вместо этого имеем неравномерно прожаренное мясо: снаружи обугленное, с пересохшими верхними слоями и сырое внутри.

Я знаю, как следовало жарить такой кусок. Не в 20–25 сантиметрах от углей, как в первом случае, и не в 10 сантиметрах, как во втором, а на расстоянии примерно 15–17 сантиметров. Но объясните мне: зачем готовить мясо кусками едва ли не по двести граммов? Не лучше ли съесть 6–7 кусков нормального размера? Ведь шашлык — это блюдо, которое в оригинале употребляют без ножей и вилок!

**P.S.** Это был не рецепт шашлыка, здесь намеренно не рассказано о том, как и чем я мариновал это мясо. Нанизывать длинные куски поперёк пяти шампуров ни к чему, я так сделал для того, чтобы проще было показать срезы мяса во время его приготовления. Термометр и точно такой мангал, как у меня, тоже не обязательны. Всё это было устроено лишь для демонстрации того, как правильно и как не очень правильно жарить шашлык.

# Эксперимент № 2. Мясо и соль

Одна столовая ложка соли без верха — именно столько я обычно использую для маринования килограмма мяса. Чтобы посолить сырое мясо, я применяю крупную соль.{8}

* * *

Я отрезал три примерно равных куска мяса с примерно равной площадью поверхности. Куски взвесил на довольно точных весах, впрочем, не доводя этого до абсурда.

Первый кусок мяса я оставил не посоленным. Второй кусок посолил, использовав 1,3 г соли. В 30 мл воды я растворил 1,9 г соли и поместил в этот раствор третий кусок мяса (часть соли всё равно останется в растворе, поэтому её было взято в полтора раза

больше). И оставил мясо на холодном столе.

* * *

Чтобы не сидеть в это время без дела, ещё граммов триста мяса я мелко порубил топориком, разделил на две равные части. Одну часть посолил, используя 1,8 г соли. Здесь как раз можно было бы использовать мелкую соль, но и крупная вполне успеет раствориться, пока фарш охлаждается до +4°С — именно при такой температуре он обладает максимальной клейкостью. К счастью, для бытовых холодильников эта температура самая обычная — достаточно лишь вставить в фарш термометр да и подрегулировать холодильник в случае необходимости...

* * *

Что же стало с мясом через два часа? На среднем, солёном куске не осталось и крупинки соли — она вся растворилась. Зато с мяса потёк сок. Несолёный кусок мяса справа лежит, как лежал — сухой.

* * *

Давайте жарить! Ближний кусок мяса — без соли, средний — солёный, третий, дальний от нас — замоченный в солёном растворе.

* * *

Во время жарки сок течёт со всех трёх кусков мяса без исключения. Слева — несолёный, в центре — солёный, справа — замоченный.

* * *

Готово! Но просто картинка нам не расскажет ничего. Давайте взвешивать! Ого, несолёный-то чуть ли не на два грамма тяжелее остальных! Выходит, так оно и есть — солёное мясо

теряет больше соков.

Разрежем мясо, посмотрим, каково оно на срезе. Сможете отгадать, где какой кусок?

Слева — несолёный.

В середине — солёный.

Справа — замоченный.

Теперь расскажу, каковы они на вкус.

**Замоченный.** Попробуй я этот кусок мяса с завязанными глазами и с заткнутым носом, я сказал бы, что у меня во рту плохо приготовленная печень или какой-то заменитель мяса. Структура невнятная, но чуть мягче, чем обычно. Вкус тоже выражен не очень ярко, мясо оказалось чуточку недосоленным. Возможно, следовало либо добавить больше соли, либо вымачивать дольше. Но если бы не этот опыт, я никогда не подумал бы, что обычное вымачивание так влияет на структуру мяса.

**Несолёный.** Невкусный, сладковатый… сухой. Невкусно не просто из-за отсутствия соли — даже присыпанная поверх уже готового мяса, она не исправляет его запаха. На самом деле, несолёное мясо имеет другой запах и цвет. Ярче всего разница в запахе проявляется во время варки бульона, а разница в цвете видна в фаршах. Но почему он сухой? Вспомните про те самые два грамма!

**Солёный.** Вот! Яркий вкус, чёткая мясная структура, отличный запах и при этом мясо… сочнее двух предыдущих образцов. В чём здесь дело? Я не знаю. Посмотрите на фотографию: с солёного мяса и из разреза течёт сок, а с несолёного — нет. Самое же главное: когда я попробовал этот кусок, мой рот, простите за физиологию, заполнился слюной. Мой организм был готов есть это, он опознал это как еду.

Не стоит портить вкус, запах и структуру мяса, пытаясь отстоять два грамма мясных соков. Гораздо больше, чем два грамма мясного сока, можно сохранить умелой жаркой и правильной нарезкой. Мясо больше всего лишается соков во время неоправданно долгого и неправильного маринования — мы поговорим ещё и об этом.

## *Фарш с солью, фарш без соли*

Я уже говорил, что мясо солёное и мясо несолёное имеют разный цвет. Тот люля-кебаб, что справа, который ярче и краше, — солёный.

По мере прожарки цвет выравнивается. А вот запах и вкус... но давайте я сначала покажу вам весы.

Несолёный на запах и на вкус, да ещё без лука и жира, люля-кебаб точно такой же, как и на вид. 124 г из 161, что были в начале.

А солёный поприличнее и на вкус, и на запах. Но вот вес его неожиданно оказался 127 г!

Какие же выводы? Солить до или после? О чём говорят нам минус 2 г в первом случае и плюс 3 — во втором? Всего лишь о том, что издеваться над вкусом и запахом мяса ради мифической сочности не стоит. Потери и приобретения в этой области лежат на уровне погрешности измерений. Потому Господь и создал соль, что знал: нашим выбором будет баранина, которой для достижения идеального вкуса ничего, кроме щепотки соли, и не надо. Разве что правильно пожарить![9]

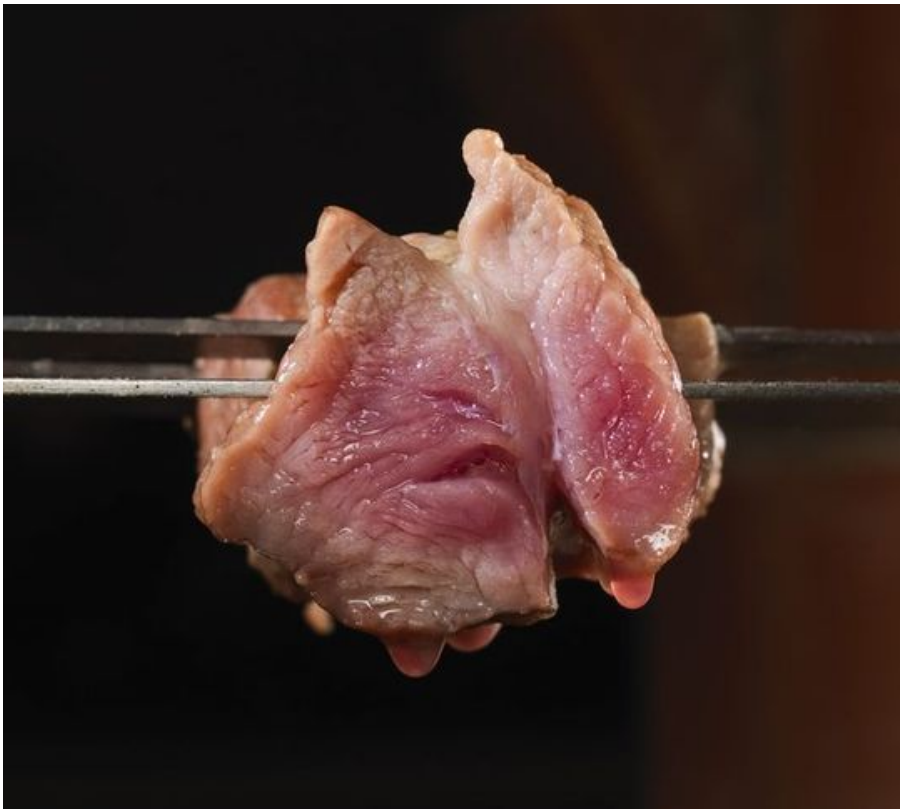
# Эксперимент № 3. Размер имеет значение!

Я решил провести ещё один опыт с размером куска мяса, возьмём на этот раз свинину. Может, от вида мяса что-то зависит? В подписях к картинкам я буду указывать только время с начала жарки и температуру внутри куска мяса.

* * *

Вывод для нетерпеливых напишу сразу: принципы жарки мяса распространяются на любой его вид. Более высокая температура, требуемая для прожарки свинины (82–84˚C), и чуть меньшая — для прожарки баранины (71˚C), достигается примерно за то же самое время, за которое жарится говядина (55˚C). Следовательно, шашлык из разных видов мяса можно готовить на одном мангале, на одном угле.

***Первый срез, маленький кусок. Шесть минут, 52˚C***



Здесь есть, о чём поговорить!

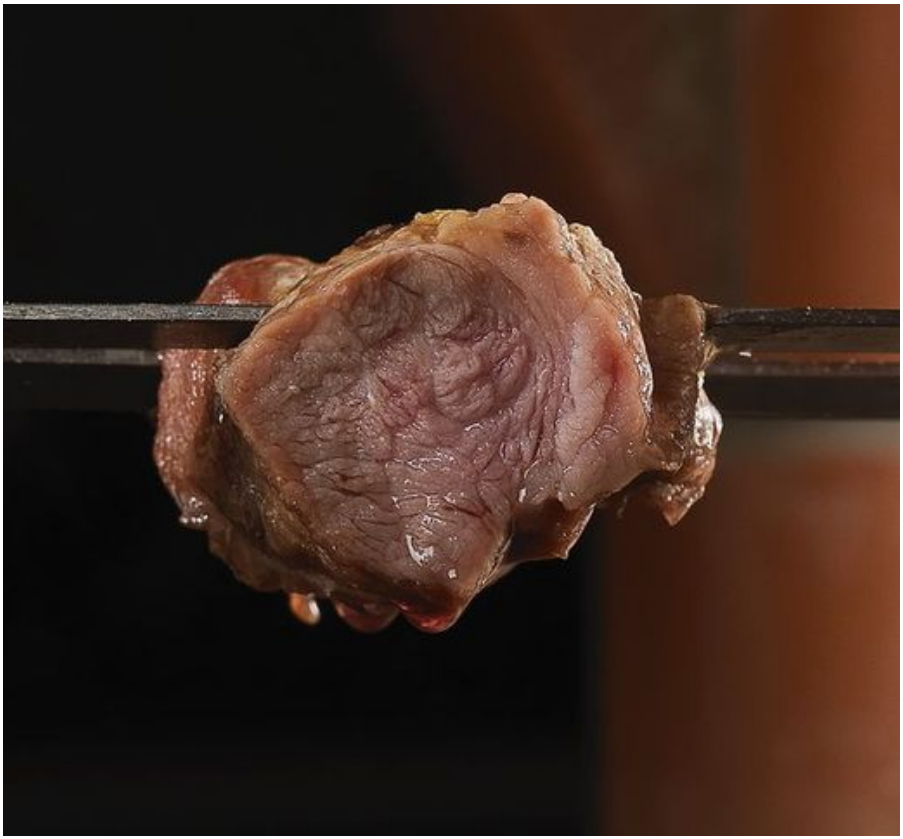
Во-первых, посмотрите на капли, стекающие с мяса. Видите, какие они мутные? А вы встречали прежде в книгах фразу об определении готовности мяса по прозрачности мясного сока? Во-вторых, уже 52˚C! За 6 минут. На достижение той же температуры внутри куска говядины ушло в два раза больше времени.

**Вывод:** свинина нагревается быстрее, чем говядина и баранина.

***Первый срез, большой кусок. Семь минут, 40˚C***

Мясо снаружи уже можно срезать ножом и есть. Шашлык по-карски помните? Готовя такой шашлык, огромные куски мяса на шампурах обрезают по мере обжаривания. Задумайтесь, подходит ли вам это?

***Второй срез, маленький кусок. Десять минут, 74°C***



Капли сока практически уже прозрачные, мясо достигло своего наилучшего состояния — оно и сочное, и вкусное, и с уверенной корочкой. Но... для различных видов мяса существуют разные нормы безопасной прожарки. Свинину в большинстве случаев требуется жарить ещё.

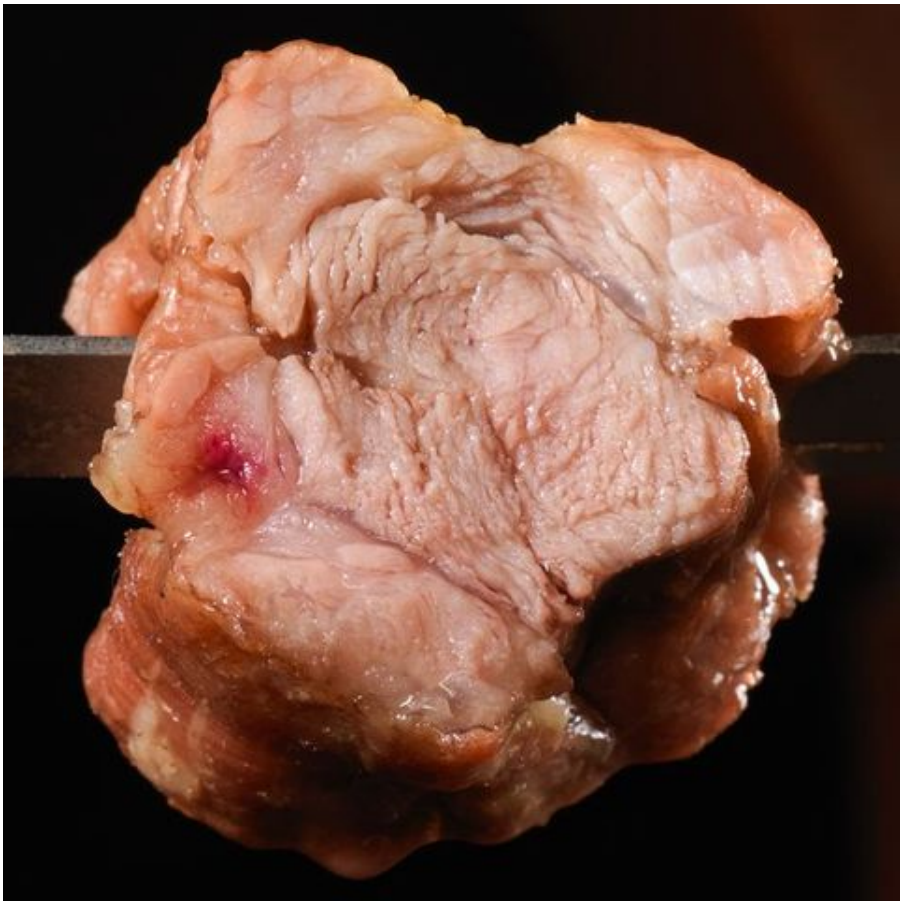
***Второй срез, большой кусок. Пятнадцать минут, 62°C***

Степень прожарки внутри куска почти выровнялась, но мясо всё ещё сыровато.

***Третий срез, маленький кусок. Пятнадцать с половиной минут, 84°C***

Мясо готово по любым нормам, хоть детям давай. Да только для своих детей я нашёл бы что повкуснее — это мясо, на мой вкус, уже пережарено. Именно поэтому для свинины я готовлю особые, обволакивающие маринады, покрывающие её корочкой, позволяющие мясо довести до необходимой температуры и не пересушить его при этом.

***Третий срез, большой кусок. Семнадцать с половиной минут, 74˚C***



Надо жарить ещё... А это что такое слева? Ну кто же так скотину забивает?! Да что же вы кровь-то как следует не спустили?..

# Эксперимент № 4. А это ещё смотря чем мариновать!

А это ещё смотря чем мариновать! — воскликнут знатоки.

Эх, знатоки… Жертвую вам замечательный кусок мяса и всё, чем вы могли бы замариновать его, кроме, пожалуй, что пива и майонеза с кетчупом, потому что это уж совсем… Хотя нет, целый кусок — слишком жирно будет, хватит и поменьше. Только, ради Бога, не отвлекайтесь на пустяки — что за мясо, что за часть… Какая разница?

Порежу одинаковыми кусочками, чтобы хватило на шесть шампуров.

Теперь подготовим маринады. Чтобы эксперимент был чистым, во все маринады добавим только соль и перец. Не будем пока отвлекаться на прочие специи, потому что они не дадут ничего, кроме вкуса и аромата, а мы пытаемся исследовать то, как маринады влияют на мягкость мяса.{10}

## *Вино + уксус*

Херес и уксус из хереса — и там и сям одни и те же компоненты, и действующее вещество одно — кислота, винный

уксус.

## *Лук*

Мы уже об этом говорили, но вдруг кто забежал вперёд, не читая первых страниц? Слушайте ещё раз! Если положить полголовки лука к мясу — будет польза? А если кусочки лука?.. Смысл появится, только если порезать его тонко, пересыпать солью и подавить руками, чтобы он пустил сок. Потом, правда, замучаешься убирать размякший лук с мяса, но не жарить же шашлык прямо с ним — пригорит. Поэтому в последнее время я пропускаю лук через мясорубку, отжимаю и пользуюсь луковым соком.

## *Киви*

Бррр! Разведите его водой, что ли. Сделайте пожиже!

Киви на самом деле разрушает связи между волокнами — так работают энзимы, содержащиеся и в других продуктах. Следует учитывать, что разрушение это происходит очень быстро, именно поэтому киви обычно разводят водой.

| ***Помидоры*** |
|---|

Вы знаете, что помидоры, как и девушки, бывают разные? Вот и учитывайте! Одни недозрелые и не набрали сладости и кислоты. Другие очень кислые. Третьи — в самый раз, кисло-сладкие!

| ***Лимоны*** |
| --- |

До чего же некоторые любят кислое... Может, лучше лимоном полить готовый шашлык, если уж на то пошло?

***Сцеженный йогурт***

Кефир тоже можете сцедить, а йогурт с кусочками фруктов всё равно йогуртом не является, берите сметану или что есть.{11}

Замечу, что я именно мариновал мясо, а не замачивал его во всех этих жидкостях и средах. То есть посолил, поперчил, полил, повертел и дал постоять два часа.

• **Лук.** Вот слева мясо, замаринованное луком. Оно покраснело, приобрело глубокий цвет.

• **Киви.** Пока без видимых изменений.

• **Сцеженный йогурт.** Всё понятно, о'кей.

• **Вино + уксус.** Господи, хорошо, что не чистый уксус, ведь получилось бы ещё хуже, чем с лимоном!

• **Помидор.** Хороший помидор. Мясо без изменений.

• **Лимон.** Мясо побелело, стало похожим на тряпку.

Я сделал ещё одну палочку шашлыка, контрольную. Вообще без всего, только соль и перец.

Пошли к мангалу! Слева — две палочки вне конкурса, не смотрите на них.

Один и тот же уголь, мангал глубиной 15 см, без дырок. Одно и то же время жарки. Моё внимание распределено поровну всем шампурам. Любимчиков и золушек на мангале не бывает.

В приготовлении шашлыка одних знаний мало, необходим ещё и опыт! А с обретением опыта и знания выходят на совершенно другой уровень. Мы уже убедились, что самое главное — это понимать принципы жарки мяса, постоянно помнить о природе распространения тепла и качестве исходных продуктов. Ведь из плохого мяса хорошего шашлыка не получить!

* * *

Результат (слева направо): вино, йогурт, лимон, помидор, лук, киви, простой.

Первые выводы — визуальные.

Простой шашлык не был напитан никакими жидкостями, его следовало жарить меньше, чем все остальные. Потому что жарка остальных участников эксперимента заняла больше времени — жидкостям предстояло выпариваться.

Обмазка из киви местами пригорела — тоже следовало жарить меньше или тщательнее убирать обмазку.

И сахара в луковом соке дали о себе знать — снять бы минутой раньше!

Весь остальной шашлык внешне выглядит хорошо.

А каков он на вкус?

Очень кстати приехали двое ребят, Миша и Женя. Никогда прежде они моего шашлыка не ели — вот и хорошо, такие ребята нам подходят. Будут дегустаторами номер 1 и номер 2. Моя супруга — номер 3. Я — номер 4.

Вот наши мнения, расположенные в порядке снятия проб.

## *Выводы*

Мы пробовали размягчающие маринады. Самым мягким получился шашлык с вином и уксусом и с киви. Остальные — посередине. Чуть жёстче — шашлык с луком и простой. Но если бы я не проводил эксперимент, а просто готовил, то два последних варианта жарил бы на пару минут меньше, и по мягкости они не уступали бы тому, что с вином. Называть мягким

шашлык с киви я не могу — это другое состояние мяса, в нём разрушены белки. Так следует поступать разве уж с совсем негодным, жёстким мясом.

А вот и мой главный вывод: мягкость, нежность и сочность шашлыка в гораздо большей степени зависят от выбора мяса, от угля и от умения пожарить, нежели от маринада.

Отнесите ваши мангалы хорошему мастеру, пусть он выгравирует эти слова на металле.

| | Дегустатор № 1 | Дегустатор № 2 | Дегустатор № 3 | Дегустатор № 4 |
|---|---|---|---|---|
| **Вино** | Очень нежный, мягкий, такого никогда не пробовал, самый лучший в моей жизни! | Нежный, мягкий | Хорошо. Но после снятия проб — лучше, чем лук, самый лучший | Вкус уведён в сторону, остальных появился фруктовый, признала — ягодный привкус, но не мешает |
| **Йогурт** | Вкус молочный. После снятия проб получает второе место | Кисловат, имеет сливочный привкус, кажется жирным | Жирный вкус. После снятия проб понравился меньше всего | Рассыпается в зубах, нарушена структура мяса |
| **Лимон** | Стандартный, обычный шашлык. Лимонное послевкусие | Чего-то не хватает, где соль? *(Соли было одинаковое количество. — Прим. авт.)* | Кислый, сухой, рассыпается | Лимонный вкус, кислота всё забила. Согласен с женой |
| **Помидор** | Пикантный. После снятия проб — лучше всех | Вкусно | Лучше, чем лимон, своеобразно | Неплохо, чёрт возьми! |
| **Лук** | Прожаренный вкус | Настоящее мясо, как стейк. После снятия проб — лучше всех | Лучше всех | Натуральный, мясной |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Киви** | Рыхлый, хуже всех | Мучной вкус, кашеобразный Хуже всех | Более мягкий, явно, но вкус слишком обволакивающий, как будто во рту налипло | Омылённый, неприятный вкус, рассыпающиеся комочки. Зачем я это съел? |
| **Простой, с солью и перцем** | Вкусное мясо, хватает | Как мясо на сковородке, всего | Как мясо на сковородке | Лучше всех |

# Шашлык из свиной шейки

Теперь вы понимаете, что нет большей глупости, нежели утверждение: «Настоящий шашлык бывает только из...», «Настоящий шашлык маринуют только тем-то и тем-то» — можете закончить предложение по своему усмотрению.

И без меня все знают, что свиная шейка чудо как хороша на шашлык. Я и её тоже пожарил бы... ну, почти без специй. Но помните, я говорил про обволакивающие маринады для свинины? Вот вам, пожалуйста!

Потрите на тёрке пару средних томатов и отцедите через тонкое сито или кисею прозрачный, почти бесцветный сок. Отложите мякоть, семена и шкуру в сторону, а к свежевыжатому томатному соку добавьте равный объём соевого соуса, крахмал, паприку, мёд, соль и немного кунжутного масла. Как следует вымешайте маринад, подогрейте его, пока не загустеет, остудите и лишь опустите в него довольно крупно порезанное мясо.

Отдельно порежьте мелкими кубиками острый перец, лук-порей, чеснок. Спустя пару часов после начала маринования нанизывайте мясо на шампуры и обсыпайте его этой смесью.

Во время жарки шашлыка, после того, как мясо уже покроется первой корочкой, нанесите на него кисточкой оставшийся в миске маринад. Следите за шампурами внимательнее, потому что подобный маринад склонен к подгоранию.

Это занятие требует некоторого навыка и ловкости, зато с пиалой рисовой водки такой шашлык очень хорош и оправдывает все хлопоты.

# Шашлык из стерляди

Выращенная фермерами стерлядь по-прежнему привлекает нас своим праздничным видом, а вот вкус её подкачал. Слабовата, прямо скажем, на вкус, да и аромата почти никакого!

Выходит, это тот самый случай, когда особую роль должны сыграть правильно подобранные специи. Так что выберем из всей нашей коллекции специи самые яркие и ароматные, чтобы не сказать — резкие.

Три ложки простого йогурта (катык, мацони, в крайнем случае не очень жирная сметана — всё подойдёт), полторы столовые ложки томатной пасты и две — индийской смеси «Тандури масала», полголовки чеснока, хороший кусочек имбиря, столовую ложку паприки, семена кардамона из десяти стручков, чайную ложку красного перца, пару ложек растительного масла, соль — всё это измельчить, смешать при помощи блендера и нанести на рыбу. Оставить на шесть часов в прохладном месте.

Я не люблю зажимать жарящуюся рыбу проволочной сеткой. Мне хочется иметь возможность подставить её жару углей со всех сторон. Поэтому тут годится только шампур!

Жарьте стерлядь над довольно жаркими углями, часто поворачивая и стремясь, чтобы маринад образовал плотную, но не слишком обугленную корочку на рыбе. Клянусь вам, это будет

очень хорошо, пусть и необычно. Подавайте стерлядь с кусочками лимона и зеленью.

Если задумаете шашлык из осетрины, то возьмите правильную осетрину, порежьте её на правильные кусочки (толщиной два с половиной сантиметра), насадите на шампуры, разведите правильный уголь, посолите… Один человек, когда я спрашивал у него о секретах шашлыка, который он готовил (а готовил он замечательно), мне сказал: «Аллах зачем создал этого барашка? Для того чтобы ты его съел. После Аллаха можно добавить только щепотку соли. Постарайся не испортить!» То же касается и осетрины. Когда можно будет отлавливать её в наших реках и морях, когда на прилавках эта рыба будет положенной свежести — словом, когда вы сумеете раздобыть хорошую осетрину, просто добавьте к ней щепотку соли, угли и надлежащим образом её пожарьте. В местах, где традиционно готовят такой шашлык, к нему обязательно подают гранатовый соус наршараб (гранатовый сок выпаривают до густого состояния). Сейчас его продают во всех магазинах, но по цене понятно, что это подделка. Подлинный наршараб должен стоить столько же, сколько коньяк. Несколько его чайных ложек сделают шашлык из осетрины незабываемым.[13]

# Овощи в сальнике

Совершенно понятно: овощи хороши к мясному шашлыку. Запечь на углях, измельчить, добавить чеснок и тому подобное — такие варианты общеизвестны, да и мы уже подробно говорили об этом.

А вот есть ли что-нибудь новое из того же самого? Пожалуйста.

Крупные зубчики чеснока порезать пластинками вдоль (это самое трудное). Баклажан, кусок помидора, чеснок, кусок лука, болгарский перец, соль-зиру-прочие специи завернуть в сальник в целях предохранения от утери ценных соков и более широкого обмена вкусами и ароматами между овощами...

Только не вздумайте мне здесь кричать «жирно»! Весь жир тает и капает в угли, в овощах его ровно столько, сколько надо, а плёночка остаётся совсем тоненькой.

Только не обольщайтесь кажущейся простотой этого шашлыка. На самом деле, нанизать на шпажки эти конструкции — дело хлопотное. Но если направлять энергию в нужное русло, то хлопоты оправдываются — вот и такой шашлык оказывается неожиданно вкусным. Так что смотрите, как бы мясной шашлык не остался без внимания при таком-то великолепии рядом!

# Фаршированные овощи

Бывают такие перцы чили, которые только притворяются острыми. Зато в полый перец — разрезанный пополам или целый — можно затолкать довольно много фарша. А фарш лучше бы приготовить с большим количеством ароматной зелени: мяты, базилика, кинзы и лука-порея. Стебель порея тоже можно начинить, аккуратно сняв наружные слои. А ещё молодые баклажаны... Жарить надо сначала с торцов, чтобы фарш прихватился, прижарился, и потом уже ничего не вытекало из овощей, когда растает жир. А уж потом можно и с боков.{12}

Скажу вам по секрету: это супер, это очень вкусно. Просто большая удача — такой шашлык.

# Баклажан-шашлык

Для приготовления такого шашлыка фаршу ничего лишнего не надо — только мясо и курдюк. Посолить и хорошо вымешать, выбить.

Посмотрите, до какой гладкости вымешивает фарш обыкновенная насадка кухонного комбайна, предназначенная для тугого теста. Присолите баклажаны. Из мяса сначала скатайте эдакие биточки, а уж потом протыкайте их шампурами.

***2***

Правда, не стоило мне делать биточки такими крупными, правильнее, чтоб они были меньшего диаметра, чем баклажаны. Тогда баклажаны пожарились бы лучше, а их пористая мякоть, впитав мясные соки, текла бы, как шоколад.

Но так, как у меня вышло, — тоже очень хорошо.

# Анчоус-стейк

Возьмите поясничную часть бараньей спинки, где рёбер уже нет, а мясо великолепно подходит для запекания. Обрубите остатки позвоночника, пусть останется только маленький отросток — он нам не помешает, чтобы свернуть кусок мяса в кольцо.

Также вам понадобится лук-порей. Снимите с него несколько листьев и отварите их несколько минут, чтобы они стали пластичными и не ломались на сгибах.

Четыре луковицы порежьте полукольцами и долго-долго потомите на сковородке со смесью сливочного и оливкового масла, пока лук не начнёт краснеть. После добавьте туда несколько оборванных со стебля «иголок» розмарина, чеснок и филе шести анчоусов. Когда лук пожарится докрасна, переложите всё в блендер, добавьте немного бальзамического уксуса и измельчите в однородную пасту. Эту пасту нанесите на внутреннюю поверхность стейка и, свернув мясо, перевяжите бланшированными листьями лука-порея, чтобы его было удобно жарить на решётке.

Подавайте с маринованными артишоками (теперь нетрудно найти замечательные итальянские, в литровых узких банках) и оливковым маслом, запивайте вином, но в следующий раз перевязывайте стейк не по кругу, а крест-накрест, надрезав в нужных местах жир. Так можно будет пожарить стейки и с боков, да и вытопить из сала ненужный жир. Аппетитные выжарки по краям этого стейка особенно хороши.

# Рыбу давай! Или шашлык из рыбы, с чесноком и кинзой

В книге «Казан, мангал» я назвал это блюдо «Рыба с чесноком и кинзой, по рецептам бухарских евреев». Там рыба как раз сначала обжаривается в масле, но сейчас я хочу предложить вам другой способ приготовления этого блюда, способ, лежащий на поверхности и позволяющий вовсе избежать применения масла.

Давайте всё по порядку. Допустим, попала вам в руки рыба с чешуёй, хорошая, без мелких костей, с отменным собственным вкусом и запахом.

Голову, плавники и хвост, как и положено по рецепту, уложите в небольшую кастрюльку, залейте небольшим количеством воды, добавьте луковицу, морковь, перец горошком, поставьте варить, снимите в положенное время пену и добавьте под конец стеблей ароматных трав. Полученный крепкий бульон процедите и после того, как бульон немного остыл, приправьте мелко порезанной кинзой и чесноком.

Саму рыбу порежьте на стейки толщиной в два пальца, присыпьте смесью соли, панировочных сухарей, молотого кориандра, сухого тимьяна, щепоти кардамона и хорошей порции чёрного перца. Посмотрите, если рыба, которую вы будете готовить, нежирна, то добавьте в смесь хотя бы столовую ложку хорошего оливкового масла — это необходимо для того, чтобы специи раскрыли свой вкус и аромат.

Рыбу уложите в проволочную сетку, да и поджарьте на мангале, над не слишком горячими углями, такими, чтобы и корочка на рыбе успела образоваться, да и внутри, у хребта, не оставалось сырой плоти.[14]

А хотите ещё одну вариацию этого блюда, раз уж в самом начале мы завели разговор о сочетании рыбы и виноградного листа? Во время варки бульона добавьте в него десяток-другой виноградных листьев. Позже, когда бульон будет готов, надо будет их вынуть, дать остыть, покрошить мелко-мелко и вернуть в бульон вместе с кинзой и чесноком. Аккорд вкуса станет ещё насыщеннее, ещё ароматнее, ещё благороднее.

# Шашлык «Пять пальчиков»

Для такого шашлыка понадобятся длинные стальные шампуры.

А ещё мясо: баранина (может быть, и свинина, но нежирная), причём и мякоть, и рёбрышки, и корейка. Мяса нужно килограмма четыре, а то и пять. С меньшим количеством и связываться не стоит (сейчас сами поймёте, почему). Рёбрышки должны быть порублены не слишком коротко, сантиметров по десять, но если окажется, что они короче, не расстраивайтесь — из этого положения, как всегда, есть выход! Хотя об этом позже.

Вооружившись хорошим ножом и разложив перед собой мясо по видам, начинаем его подготавливать. Удаляя всяческие плёнки, режем длинными брусочками. Баранину — размером два на два сантиметра, свинину — три на три сантиметра, длина кусков должна получаться до двенадцати-пятнадцати сантиметров. Ну а те куски, которые выйдут короче, нам тоже пригодятся. Если баранина нежирная, надо позаботиться о курдючном сале. Порежем его так же.

Бараньи рёбрышки, если мяса на них немного, оставляем целыми. Если же скотина была упитанной, срезаем с них один слой мяса с салом, но так, чтоб и на самом рёбрышке кое-что осталось. Со свиных рёбрышек точно придётся удалять один слой.

Тем временем следует подумать и о маринаде: килограмм лука, порезанного кольцами, разминаем с двумя-тремя чайными ложками соли, пока он не даст сок. Приготовим специи: две столовые ложки молотого кориандра, чайная ложка жгучего красного перца, чайная ложка (или две) молотой зиры, чайная

ложка куркумы, 10–12 раздробленных стручков кардамона и пара штук натёртого мускатного ореха. Если мы имеем дело со свининой, то неплохо будет добавить ложку-другую сладкого красного молотого перца, да и жгучего взять побольше.

Перемешаем всё это с мясом и зальём двумя стаканами винного уксуса, разбавленного в пропорции 1:1 с водой. Придавим тарелочкой, на тарелочку — груз, и оставим минимум на шесть часов.

Вы заметили, что только в этом рецепте у нас впервые появилось упоминание об уксусе как составной части маринада для шашлыка? А объяснение простое: в данном случае мы используем мясо и от рёбрышек, и от ноги, возможно, где-то попадутся довольно жилистые кусочки, и требуется действительно «сильнодействующая» смесь, чтобы разнородные ингредиенты промариновались как следует.

Ещё до прихода гостей начнём насаживать мясо. Возьмём три-четыре или даже пять плоских металлических шампуров и сложим их веером. Теперь на них надо нанизать рёбрышки и полоски мяса так, что бы получился веер из шашлыка — как на фотографии!

Чтобы всё хоть как-то держалось и не разваливалось, в основание веера нужно насадить поперёк короткое рёбрышко или кусочек корейки. А дальше уже (тоже поперёк шампуров) насаживаем брусочки мяса, подбирая необходимые по размеру. Их отряхиваем от лука и перемежаем иногда рёбрышками. Если для самого гребня веера не найдётся рёбрышка требуемой длины, насадите одно рёбрышко на три шампура, продолжите ряд кусочком мяса (его — на два крайних шампура), а в следующем ряду повторите то же самое в обратном порядке. Если какие-то брусочки состоят одновременно и из мяса, и из сала, протыкаем их всякий раз со стороны мяса, чтобы сало оказалось зажатым между двух рядов мяса.

Насаживаем всё достаточно плотно, чтобы не было просвета между кусочками, но стараемся не слишком сминать мясо. И желательно, чтобы ничего не «свешивалось» из мясных рядов.{13}

В общем, должна получиться такая прочная конструкция из шампуров, мяса и рёбрышек, сантиметров пять шириной в основании веера и сантиметров пятнадцать — в его гребне. Высота же самого веера должна выйти 15–20 сантиметров.

Предупреждаю: на это у вас уйдёт довольно много времени, так что принимайтесь за работу заблаговременно!

Теперь это всё необходимо запанировать. Лучшая панировка для такого шашлыка — мелко дроблёная кукуруза, но можно применить и что-либо иное. Главное, чтобы панировка выполнила своё предназначение: не выпускала ни сок, ни жир и при этом сама не сильно пригорела!

Угли вначале должны быть очень горячими, расстояние от углей до мяса — 3 сантиметра: жарим сперва так, чтобы шашлык «прихватило». Минуты по четыре с каждой стороны, не допуская пригорания. После этого надо снять все веера с огня, подождать, пока жар ослабнет, после чего довести до готовности на углях послабее. Думаю, на это уйдёт не менее 15–20 минут, хотя всё зависит от мяса.

Теперь, вооружившись ещё одним маленьким, но острым ножом, разрежем «перепонки» между «пальцами»-палочками, обходя рёбрышки. И, придавив мясо горячей лепёшкой, вынимаем палочки из веера по одной. На блюде останется гора мяса: прожаренного, истекающего соками и благоухающего, как… Ну разве можно с чем-нибудь сравнить запах хорошего шашлыка? Положите сверху лук, порезанный кольцами и спрыснутый уксусом, настоянным на травах, и предложите присутствующим наполнить бокалы. Первый тост будет за вас — это точно!

# Шашлык «Московское кольцо»

Иногда такая говядина попадается, что кажется — ну никак она не годится на шашлык. Жилы и плёнки пока вырежешь — смотреть совершенно не на что. И что делать — отказывать себе в шашлыке? Ну уж нет! Это не наш метод!

Давайте нарежем такую говядину тонкими пластинами. Если необходимо — отобьём, кто нам запретит воспользоваться этим простым кулинарным приёмом? И уложим тонко нарезанное мясо на хорошо знакомый нам бараний сальник. Остаётся только присолить, присыпать специями и украсить полоской курдючного сала.

Все вы уже почти японцы, суши крутить умеете, наверняка сможете свернуть красивый рулет из хороших продуктов... Сверните и поставьте в холодильник ненадолго — охладиться.

Едва рулет остынет, порежьте его острым ножом на кружки толщиной по два сантиметра. И насадите на острые шампуры. Правда, красиво получилось? А от красивого до вкусного — один шаг! Осталось только название пышное подобрать. Можно я этот шашлык назову патетически — «Московское кольцо»? Да, я всё понимаю: МКАД стоит, Садовое стоит, Третье... ну, почти стоит. Короче говоря, всё в Москве стоит. Но название-то хорошее...

Если угли готовы, то ставьте жарить шашлык. Приложите

усердие — и получите результат. Вот такой, например, как на фотографии. Видите? Всё оказалось просто. Единственное, чего не хватало тому мясу, — это наших умелых рук.

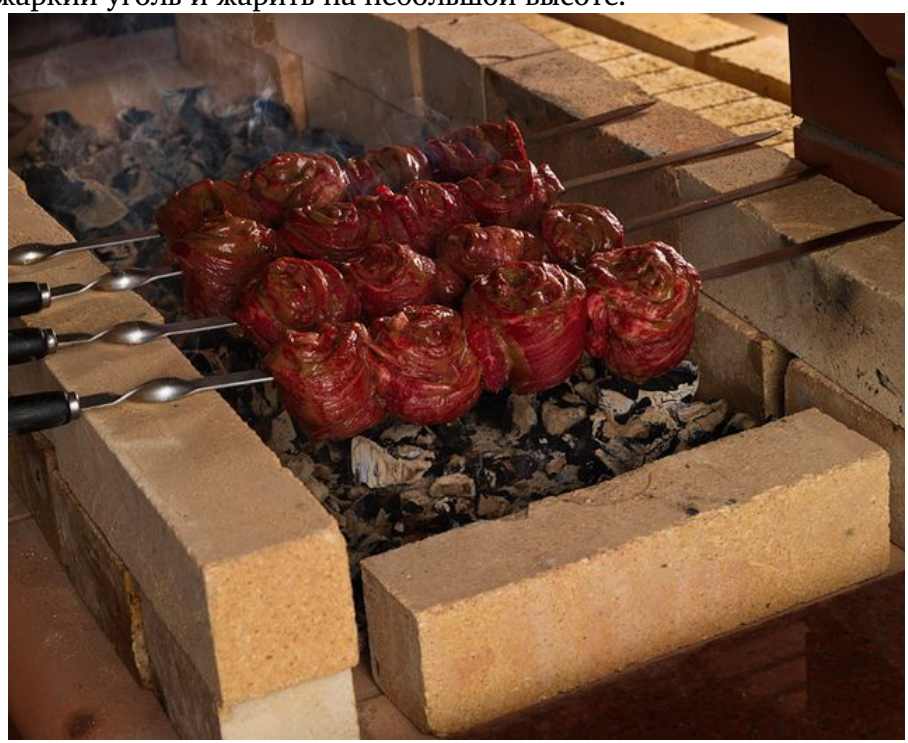
# Штрудель-кебаб

Трудно найти мясо, более подходящее для шашлыка, нежели говяжья вырезка. Правда, иногда она попадается довольно сухая, почти без жиринки — не такая, как у меня на фотографиях. Выход в этом случае прост — перемежать кусочки вырезки салом.

Но есть ещё один способ сделать шашлык сочным и придать ему практически любой вкус на выбор. Как видно по фотографиям, для этого мясо следует нарезать полосками и промазать или переслоить его какими-то иными продуктами.

Для шашлыка, изображённого на фотографиях, я взял сливочное масло, взбитое с трюфельной пастой, солью и чёрным перцем. Но допустимы и другие вкусовые добавки — например, масло + чеснок + петрушка или тапенада с анчоусами и всё, что способна подсказать фантазия.

Слишком долго жарить такой шашлык не следует — мясо внутри должно остаться розовым и сочным. Поэтому, чтобы на нём появилась уверенная корочка, надо использовать довольно жаркий уголь и жарить на небольшой высоте.



# Всепобеждающая шаурма, или Грабли, на которые вы наступаете

Для начала давайте попытаемся понять, есть ли что-нибудь ценное в самой идее шаурмы, имеется ли в ней какое-нибудь рациональное зерно.[15]

Я уже говорил о том, что шашлык был первым приготовленным на огне блюдом. Когда у человечества появились и другие пожелания к еде, помимо удовлетворения первичной потребности в насыщении, когда люди поняли, что едой можно и нужно наслаждаться, а то и восхищаться, — примерно тогда они и выяснили, что не всякое мясо подходит для шашлыка. Более того, они осознали, что и в баране, и в любом другом чистом животном мяса, действительно годного на шашлык, не так уж и много и на всех его никогда не хватит. Почему, спросите вы? Почему нельзя использовать всё мясо, содержащееся в животном?

Да я уже упоминал об этом! Мясо в туше неоднородно по своим качествам. Какие-то части содержат множество соединительных тканей, какие-то бедны жиром и, значит, получаются сухими, какие-то при жизни столько поработали, что остаются жёсткими, как их ни маринуй.

Измельчить всё мясо, распределить по нему жир равномерно и сделать его сочным и удобным для употребления за столом — замечательная идея, воплощённая в люля-кебабах, рубленых котлетах и тефтелях. Но всё это довольно трудоёмкие блюда, требующие значительного внимания повара. Следовательно, они мало подходят для больших праздников, да массовых гуляний. И совсем не устраивают людей ленивых.

А если не рубить всё в крошку? Разделать мясо поперёк волокон широкими, но тонкими кусками да переложить его пластинками сала и собрать в удобную для приготовления конструкцию? Получится тоже неплохо. Особенно интересно выйдет, если жарить его на вертеле и срезать то, что уже приготовлено, не дожидаясь, пока мясо внутри дойдёт до готовности, а то, что снаружи — пересохнет. Кстати, может быть, кто-то помнит: раньше на Кавказе шашлык часто жарили из очень крупных кусков, постоянно вращая вертел и срезая то, что уже готово. Похоже на шаурму, правда?[16]

Итак, рациональное зерно в идее шаурмы, несомненно, имеется. А есть ли какие-то недостатки?

Увы, ничего совершенного не бывает. Есть недостатки и у шаурмы. В её нынешнем — улично-общепитовском — обличии они проявляются как никогда ярко и выпукло.

В странах, где распространены предки и близкие родственники современной шаурмы, традиционно используются кисломолочные маринады. Наши торговцы уличными закусками продолжают по привычке применять такой же маринад, не слишком задумываясь о последствиях. Дело в том, что у себя дома они непременно добавляют в него довольно большие порции специй, являющихся, по существу, антисептиками:

куркуму, молотую зиру, красный и чёрный молотый перец и массу других. В России же, где вкусы у народа несколько иные, они в этой части рецепт меняют.

Вспомните, была ли та шаурма, что вы ели в последний раз, огненно-острой? Если нет, то вы здорово рисковали. Ведь глыба мяса, жарящаяся под лучами газовой горелки, — весьма небезопасная штука для наших желудков. Это снаружи она жарится, а внутри? Чуть тёплая! Это мясо соприкасалось с чьими-то руками, ножами, разделочными досками, оно покрыто отнюдь не стерильным маринадом, а внутри него весь день поддерживается благоприятная для размножения микроорганизмов температура... Представляете, к каким последствиям это может привести?

Есть ли у вас хоть какая-то надежда на то, что срезанное в ваш бутерброд мясо прожарилось хорошо? И уверены ли вы в том, что старательный повар у жаровни, наоборот, не пересушит его до состояния мясных чипсов? Да, ещё напомню себе и читателям: мясо, в котором уже порезвились микробы, приобретает неприятный вкус и запах, а продукты жизнедеятельности микроорганизмов содержат токсины, разрушающиеся, лишь когда мясо практически сгорает.

Вы спросите: а как же на прародине шаурмы — на Ближнем Востоке, в Турции — люди не травились и не травятся? Во-первых, в странах, откуда пришла к нам шаурма, её готовят из свежайшего, парного мяса, а не из мороженого, трижды размороженного и прошедшего чёрт знает какие склады и условия хранения. Во-вторых, как я уже говорил, применяется значительное количество специй. В-третьих, готовят шаурму в таких объёмах, что их успевают прожарить и раздать едокам быстрее, чем с мясом случается что-либо действительно плохое.

Итак, что же я могу предложить тем моим читателям, которые очень хотят приготовить шаурму и сделать это безопасно и вкусно?

Начинайте разделывать и мариновать мясо непосредственно перед готовкой, а не заранее. Всё-таки, пока мясо лежит целым куском, внутри оно практически стерильно. Кроме того, лучше охладить его перед выездом на природу.

Маринад из йогурта тоже соорудите на месте, тем более что ничего необычного для этого не потребуется. Возьмите традиционные для таких маринадов специи: чеснок, соль, куркуму, перцы по вашему выбору, молотую зиру и ещё что-нибудь на свой вкус — вплоть до лимонной цедры.

И последнее. У вас в духовке электрический вертел есть? А гриль верхний имеется? Вот там тоже можно шаурму жарить.

Конечно, вынимать да ставить обратно без конца — это морока. Но это ж вы шаурмы захотели, а не я...

# Самодельная шаурма

Возьмём 4 килограмма мякоти баранины — от тазобедренной части, задка или лопаток. Понадобятся полкилограмма мацони, головка чеснока, соль и специи по вкусу: куркума, молотая зира и перцы — чёрный, красный, чили, паприка.

Шаурму можно (и нужно, так будет даже лучше) приготовить на обычном мангале. Сковородка и противень, как вы понимаете, нам здесь ни к чему. Ну, и нет смысла даже сравнивать жар от живых углей с газовой турецкой горелкой. Всё ведь понятно, правда? Мангал и угли — верный путь к успеху. Наверное, придётся приподнять конструкцию над мангалом так, чтобы мясо не касалось углей, но проходило бы при вращении близко от них. Можно взять не один шампур, а, к примеру, три и насадить на них распластованное мясо...

Идея — для тех из вас, кто не хочет употреблять животные жиры в большом количестве, или тех, кому негде купить курдюк! Пожарьте на оливковом или топлёном масле (или на их смеси) на неспешном огне лук, добавьте туда фруктов (айвы, например), специй, стручкового перца, лимонного сока или тамаринда. Приготовьте, одним словом, нечто вроде индийского фруктового чатни, только посолите и приправьте несколько сильнее обычного. Такую заготовку пропустите через блендер и используйте как маринад, если станете готовить шаурму из курятины или индюшиной грудки.[17]

Часть маринада оставьте в отдельной посуде и разведите получше маслом — этим можно будет обмазывать жарящуюся шаурму. Время от времени пожаренный слой надо срезать на блюдо. Обрезали — и немедленно смазали срез свежим маринадом, чтобы мясо не теряло соки и не сохло. А к готовой шаурме не забудьте подать лаваш, да овощи, да закуски всякие. Хумусом или тахиной можно промазать заранее порезанные куски лаваша и свернуть их до поры трубочками, а соус...

Эх, про соус-то я вам не рассказал? Ну, приготовьте сами хороший томатный соус: очистите от кожицы, измельчите и упарьте в кастрюльке помидоры, добавьте растительное масло, заправьте свежим чесноком и травами, выправьте вкус солью и сахаром — отлично подойдёт к мясу, да и намного вкуснее и полезнее кетчупа.

# Томатный соус к шаурме

Для такого соуса возьмём пару килограммов спелых помидоров, стакан хорошего растительного масла, 6 зубчиков чеснока. Ещё соль-сахар понадобятся, стручок средней жгучести зелёного перца, много зелени, чеснок, красный перец, молотая зира и кориандр. Если будет ещё и сеульская перечная паста и кунжутная паста тахина — и то и другое теперь довольно часто попадается в супермаркетах — так вовсе хорошо. А нет, так и без них всё получится нормально!

Запеките помидоры в духовке или над углями, очистите от шкуры, измельчите вместе с зеленью, чесноком и приправами.

Если возникнет идея сохранить такой соус, то прогрейте его на огне, но не доводите до кипения.

## Белый соус к шаурме

Хотите что-нибудь более похожее на привычный майонез? Тогда слушайте. Выложите мацони на марлю, сложенную в несколько слоёв, и подвесьте так, чтобы стекла лишняя жидкость. В получившуюся сюзьму добавьте чеснок-травки, а нет — так сгодятся и тонко порезанные свежие или солёные огурцы, из которых прежде надо хорошо отжать лишнюю влагу. В этом случае приправьте как следует молотым кориандром, зирой, красным перцем и, при необходимости, солью.{14}

## 3. Таксыр [18]

## Элитная недвижимость любителя шашлыка

В обычном кирпичном мангале нет никаких тайн. Кирпич — такой материал, что сам подскажет, как строить и каких размеров всё должно получиться. Вряд ли кому-то стоит напоминать о том, что кирпич для мангала должен быть жаропрочным. Однако для частей, не соприкасающихся с разогретыми углями, можно взять любой.[19]

Самая большая сложность — сложить зонт для вытяжки дыма. Можно, конечно, купить металлическую вытяжку и поставить особые вентиляторы, предназначенные для горячего дыма (хотя, если не жечь в мангале дрова, то дым от мангала не настолько уж и горячий), чтобы вытягивать в трубу всё без остатка. Но лучше, когда дым сам вытекает куда надо. Хорошие печники умеют это сделать.

А сложить под зонтом корыто для угля — никакого особого ума не надо. Например я, чтобы не сковывать себя раз и навсегда рамками на века сложенного мангала, попросил мастеров напилить мне кубики из кирпичей. Из них я всегда «насухо» сложу тот мангал, который мне нужен для каких-то конкретных задач — любой глубины, любой ширины, с отверстиями для поддува или без них.

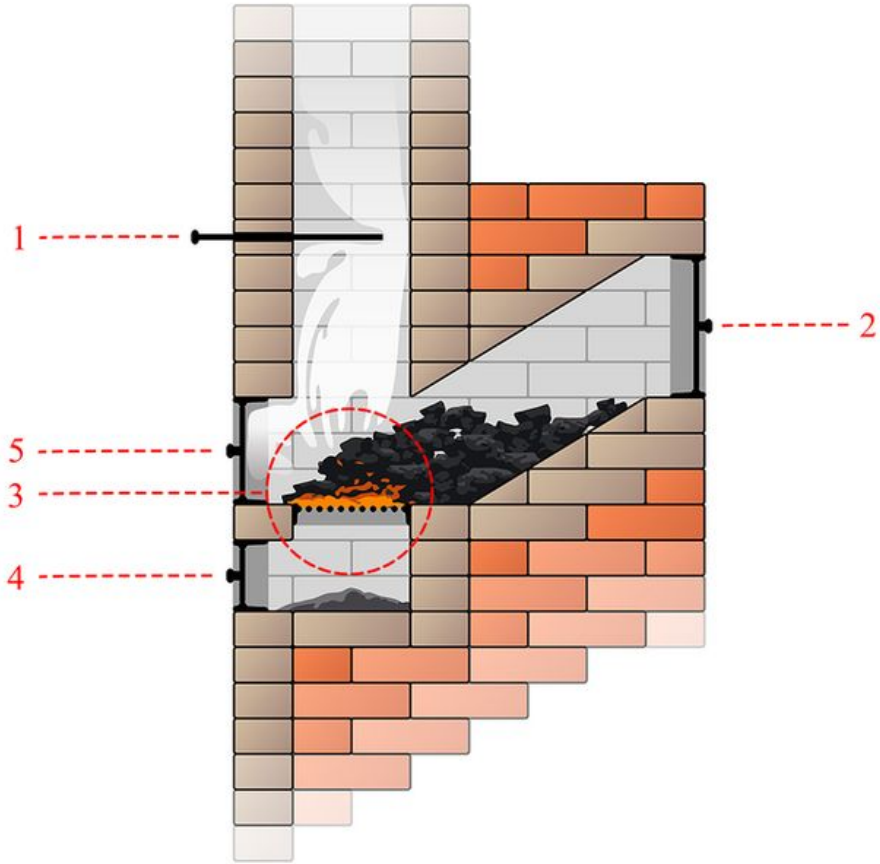
Надо только учитывать, что кирпичное дно и стенки мангала требуют предварительного прогрева, иначе на первых порах уголь будет отдавать значительную часть своей энергии на нагрев самого кирпича. Или можно положить на кирпичное дно подходящий термоизолирующий материал, да хотя бы и просто лист тонкого железа — дело сразу пойдёт веселее.

В общем, всё очень просто и понятно. Но об одном секрете я всё-таки расскажу!

Очень удобно, если всегда, в любой момент, под рукой есть разгоревшийся уголь. Приготовишь партию шашлыка — уголь в мангале подостыл, а тут имеется готовый!

Я рядом со своим мангалом поставил придуманное мной устройство для розжига и хранения угля. Обратите внимание: внизу у него расположено поддувало, одновременно представляющее собой и зольный ящик.

Сверху — ручка задвижки (выноска 1 на рисунке ниже). Сейчас расскажу, для чего всё это и как работает.




Уголь засыпается через дверцу (выноска 2 на рисунке выше). Она закрывается герметично, и вентиляционные отверстия тоже можно перекрыть практически наглухо.

Сюда помещается довольно много угля — общий объём его может составить ведра три. По мере сгорания или расхода уголь скатывается по наклонной плоскости, попадая в зону горения (выноска 3 на рисунке выше). Находясь на склоне, он не горит, поскольку пространство очень быстро заполняется разогретыми продуктами горения и кислорода там уже недостаточно. Герметичность неполная, поэтому возможно какое-то тление, но в этой части тлеть будет настолько медленно, что это уже не играет никакой роли.

А вот в зоне горения — внизу, на колоснике — процесс регулируется за счёт поддува (выноска 4 на рисунке выше) и заслонки. Требуется, чтобы уголь разгорелся поскорее? Пожалуйста! Открываем заслонки и поддувало. А если он уже разгорелся, но надо ещё подождать гостей? Прикрываем. Уголь будет едва тлеть, но останется горячим. По мере необходимости

открываем дверцу (выноска 5 на рисунке выше) и перекладываем горящий уголь на мангал. Место использованного угля занимает тот, что лежал выше. Этот свежий уголь уже разогрет, он не горел только потому, что ему там не хватало воздуха. А здесь между поддувалом и трубой — хорошая тяга, он загорается в считаные минуты.

Прикрываем поддувало, перекрываем заслонку и не беспокоимся об угле! Когда снова понадобится — он всегда под рукой!

# Люля-кебаб

Умелые руки на кухне — главный инструмент. Какие только чудеса не сотворишь с их помощью! И об одном таком кулинарном чуде я хотел бы рассказать чуть пространнее, чем обычно...

Бывает, например, просто рис, отваренный на гарнир, и бывает плов. Чувствуете разницу? А бывает настоящий узбекский плов. Понимаете, о чём я? Так вот: бывает просто мясо, бывает шашлык, а бывает люля-кебаб. Ибо люля-кебаб — хорошо приготовленный люля-кебаб — это вам не халам-балам какой-нибудь, а король шашлыка!

Могу ли я допустить, чтобы вы прочитали эту книгу, а готовить люля-кебаб так и не научились? Нет! Поэтому со вниманием отнеситесь ко всему, о чём я сейчас расскажу.

Сначала я хотел бы поговорить о фарше для люля-кебаба, ибо от этого замечательного блюда очень часто происходят печаль, расстройства и огорчения.

Ведь что получается: люля-кебаб из рук настоящего мастера — это полный восторг, но как только любители вкусно поесть вроде нас с вами начинают готовить его у себя на даче, так нередко выходят сплошные неприятности.

Представьте себе картину: приезжает к вам дорогой гость, самый верный друг на свете, а вы с утра уже закупили лучшие части барана (лопатку, к примеру) и рассчитываете сделать люля-кебаб, чтобы показать себя во всей красе и станцевать лезгинку на белоснежных вершинах кулинарного искусства. И что? Делаете люля-кебаб по проверенным рецептам — комар носа не подточит, всё строго по правилам! А он... падает. Криво усмехаясь, сползает с палочек прямо на угли. Весь. Почти. Собаки смеются, коты тоже довольны, им всем этот упавший фарш очень даже по вкусу! Счастливые собаки и умиротворённые в сытости коты! Вам же с другом к концу этого пренеприятного процесса у мангала достанутся лишь пара палочек, случайно сохранивших на себе немного фарша. В финале этой бесславной истории остаётся только, огорчившись, допить виски, закусить жалкими крохами и соврать ожидающим ужин семьям: «Всё пропало, всё упало, ничего не осталось!»

Знакомая картина? И ведь происходит подобное с лучшим, самым вкусным, самым ароматным, самым нежным фаршем — вот что обидно!

Обиднее же всего то, что у сопливых пацанов из придорожного кафе получается, а у нас — нет! Слушайте, вы

видели фарш, из которого они делают люля-кебаб? У них в тазиках лежит нечто серого цвета: сразу ясно, что фарш покупной, порублен тупыми супермаркетовскими мясорубками, да и постоял уже в холодильнике, наверное, с пару дней и теперь пускает сок — хоть памперсы подкладывай! Но у них получается, а у нас — нет![20]

Я охотно допускаю, что у вас имеются некоторые соображения по поводу того, как следует делать люля-кебаб.[21]

Так в чём же дело? Почему люля-кебаб всё равно не получается?

Первое, на что обращаешь внимание, готовя фарш дома, это на то, что он довольно сочный. Поначалу это радует — конечно, мясо-то у нас ого-го какое! Свежее, парное, сейчас вот ещё, как в книжке написано, четыре луковицы добавим и... что же это у нас фарш такой водянистый? Ведь баранина — довольно сухое мясо. Попробуйте положить на бумагу кусочек говядины и кусочек баранины: под говядиной бумага раскиснет, а под бараниной — нет. Так откуда в нашем фарше столько сока?

Откуда, откуда... Оттуда! Из мясорубки! Эти современные электрические мясорубки... настоящие соковыжималки! Может, попала там под нож какая жилка или плёночка, мясо уже не режется, а мясорубка всё напирает, мы самозабвенно подкладываем ещё и ещё, вот и выдавливается весь сок из мяса, и получается: мясные волокна отдельно, а сок — отдельно.

Иное дело — обычные мясорубки с ручкой, где хорошо чувствуешь, что происходит с мясом внутри — рубишь ты его, режешь или просто... давишь, давишь, выжимая сок. А ещё лучше взять да и порезать мясо ножом и говорить потом гордо: «Фарш? Да фарш я всегда вручную делаю!»

Нет, это не выход, братцы. Никакой гарантии даже эти благородные порывы нам не дадут, никто не поручится, что фарш из самой правильной мясорубки или порезанный ножом точно так же не сползёт с шампура.

А дело вот в чём.

# Правильный люля-кебаб

Мясо берите только то, что ещё не успело познакомиться с холодильником — это раз.

Просите на рынке лопаточную часть, мясо с бедра, говорите комплименты мяснику и обещайте покупать впредь только у него — это два.

Дома надо срезать с мяса весь жир, вырезать все жилы и убрать все плёнки, окружающие мышцы, — это три.

Порезав мясо пластами по сантиметру-полтора, положите часть его на хороший очень твёрдый деревянный кругляк и вооружитесь топориком-сечкой, а лучше двумя. Двигая только кистями, позволяя совершенно спокойно опускаться сечкам на мясо, порубите его сперва вдоль волокон, потом разверните кругляк на девяносто градусов и рубите поперёк. Так нужно повторить несколько раз. Соберите мясо сечками к середине, переверните его, разровняйте и повторите те же действия. Только смотрите: не режьте мясо поступательно-возвратными движениями, не пилите его, не давите, не отбивайте, а именно рубите! Пусть сечка своим весом рубит, как может, пусть поначалу не до конца, но уже через пару минут вы увидите, что на кругляке лежит довольно мелкий, ровный, абсолютно чистый фарш, радующий глаз. И это — четыре.

Теперь возьмите курдючное сало и срежьте с его поверхности сухую плёнку. На сале есть такая плёнка, которая в люля-кебабе может повести себя ещё коварнее, чем плёнки с мяса, поэтому её обязательно надо аккуратно убрать. Теперь, вооружившись острым ножом, порежьте сало тонкими пластинками, затем соломкой и после этого искрошите его до размеров рисового

зерна. Это пять.[22]

Репчатый лук очистите от кожуры, оставив хвостик на месте. Удерживая луковицу за хвостик в одной руке, надрежьте луковицу вдоль маленькими квадратиками, а затем, уложив на доску, порежьте мелкими кубиками. Это шесть.

Теперь всё смешайте: на килограмм мяса уйдёт от двухсот до четырёхсот граммов сала и примерно столько же лука. Посолите, добавьте чёрного перца, по желанию половину чайной ложки молотой зиры и чайную ложку или чуть больше молотого кориандра.[23]

Далее, вооружившись терпением, вымесите фарш — до полной его однородности.[24] С приобретением некоторого опыта вы легко научитесь распознавать необходимую фаршу консистенцию — когда он уже достаточно липкий, но ещё не начал пускать сок. Это семь.

Для люля-кебаба нам понадобятся жаркие, долго не прогорающие угли. Прежде чем вы пойдёте разводить их, поставьте фарш ненадолго в холодильник, он должен стать прохладным, но не заледенеть. Это восемь.

И вот, когда вы исполнили все восемь важных и совершенно необходимых для успешного люля-кебаба пунктов, смело берите широкие жёсткие шампуры, несите их поближе к мангалу и начинайте лепить люля-кебаб. Смочите руки в горячей воде, возьмите горсть фарша, слепите из него продолговатую котлету и насадите её на шампур, расправляя по всей длине. Можно прижать фарш в некоторых местах пальцами, сделав люля-кебаб как бы волнистым.[25]

Я понимаю: мы все — героические люди, любим как следует поесть и хорошим шашлыком считаем большой шашлык. Но в случае с люля-кебабом такой подход — неверный. Не надо насаживать на один шампур сразу много фарша, сделайте люля-кебаб достаточно тонким, и это даст вам сразу несколько преимуществ. Во-первых, вы прожарите его быстро, не пересушивая и не обугливая поверхность. Во-вторых, подавая блюдо сравнительно небольшими порциями, но часто, доставите большее удовольствие едокам: они будут есть горячее, сочное и ароматное мясо. В-третьих, так вы меньше рискуете уронить ваш

люля на угли, не донеся до подноса.

Готовится люля-кебаб на довольно жарких углях, поворачивать его надо чаще, чем другой шашлык, и желательно постоянно обмахивать опахалом, чтобы он не сох в горячем воздухе, поднимающемся от углей, но быстро запекался в их лучах. Приподнимайте шампуры и осматривайте ту сторону, которая жарится: как только увидите, что мясо изменило цвет, переворачивайте. Повернув во второй раз, следите за выделяющимся соком. Появились первые капельки — переворачивайте снова, не дожидаясь, пока капли упадут в угли, ведь большей частью они состоят из жира, который весело вспыхнет и сделает ваш люля-кебаб угольно-чёрным, а не золотисто-румяным.

Не пережаривайте люля, но и не оставляйте его внутри розовым. Поверхность его должна быть золотистой с коричневыми подпалинами, внутри же он имеет приятный взгляду розово-серый цвет первой спелости.

Подавать его нужно немедленно, потому что даже самый правильный люля-кебаб станет истекать соком, едва очутившись на блюде, а через пятнадцать минут это будет уже жалкое подобие недавней роскоши.

В качестве сопровождения к люля-кебабу пойдёт тонко порезанный и промытый под холодной водой лук с мелко

порубленной зеленью и ароматным уксусом или сумахом. Некоторые любят подавать люля, завернув его в кусочки лаваша, но неплохо и положить его на рис басмати, сваренный в виде откидного плова или на индийский манер. И в том, и в другом случае сок не растечётся по тарелке, а сдобрит рис или лаваш.

В общем, не так уж страшен чёрт, как его малюют. Но хороший люля-кебаб, люля-кебаб, приготовленный с чувством собственного достоинства и любовью к едокам, люля-кебаб, с нежностью порубленный вручную, тот люля-кебаб, что помнит тепло рук человека, его приготовившего, — честное слово, это такое чудо, что не хватит никаких слов, чтобы описать его! Искренне надеюсь, что мои советы окажутся небесполезными и всё у вас получится на «ох!», «ах!» и «бис!».

# Высокие технологии люля-кебаба

Зачистить как следует мясо от жира и плёнок и порубить фарш для люля-кебаба — это только полдела. Расскажу про вторую задачу — как надлежащим образом слепить люля-кебаб, раз уж вы научились превращать хорошее мясо в не менее достойный фарш.

Конечно, можно насадить люля на шампур и традиционно — слепить в руках котлету, с осторожностью нанизать её, расправить равномерно по всей длине шампура и обмять так, чтобы фарш плотно прилегал к металлу, без пазух и трещин. Однако это получается далеко не у всех. Попробовав как-нибудь разок, убедившись, что выходит не очень-то хорошо, да ещё вспомнив, что для такой тонкой операции требуются идеально чистые руки, часто смачиваемые тёплой водой, многие предпочитают отказаться от самой идеи люля-кебаба, собираясь на очередной пикник. Но я придумал простую технику, чтобы обойти эти сложности.

Что если не укладывать фарш на металлический поднос, а сразу расфасовать его на колбаски и завернуть в пищевую плёнку?

Во-первых, сама формовка так осуществляется легче, и выходит аккуратнее. Я начинаю оборачивать котлету плёнкой, расправляю фарш по всей длине, раскатываю его и утрамбовываю плотно. Остаётся только подвернуть узелками концы плёнки и обстучать получившуюся колбаску об стол, чтобы придать ей форму параллелепипеда. После можно отправить остывать в холодильник или даже в морозильник, однако помните, что не следует чрезмерно остужать и замораживать фарш.

Во-вторых, такие колбаски гораздо удобнее перевозить в контейнерах или сумках-холодильниках, если вы собираетесь за город.

В-третьих, нанизать фарш на шампур теперь — проще простого. Надо только обрезать каждую колбаску по узелкам (ну

ничего, пусть останется там по пять граммов фарша — что поделаешь), проткнуть шампуром и снять с неё плёнку.

И последнее: так получается гигиеничнее и быстрее, по крайней мере, на пикнике. Дома вымыть тщательно руки с мылом или надеть одноразовые перчатки проблемы нет. А чистота и аккуратность при изготовлении люля-кебаба — первое дело, поверьте.{15} Фарш при попадании в него бактерий портится и приобретает неприятный запах (хорошо, если только запах!) гораздо быстрее, чем мясо одним куском. Вот я и думаю, что этот способ имеет право на жизнь, несмотря на простоту и кажущуюся очевидность (как же я раньше до него не додумался?!). И немедленно на огонь!

Тут я должен сделать отступление и напомнить, насколько важно аккуратно и тщательно готовить мясо к измельчению, если вы намерены получить действительно безупречный люля-кебаб и избежать конфуза на самом ответственном этапе его приготовления — когда все будут смотреть, как вы священнодействуете у мангала.[26]

А теперь я скажу неожиданную вещь, которая, наверное, поразит многих из тех, кто знаком с моим давним убеждением в том, что правильный фарш должен быть порублен и вымешан исключительно вручную.

Так вот: если вы уже настолько здраво мыслите, что и без моих понуканий покупаете, разделываете и обрабатываете мясо для фарша по всем правилам, то, так и быть, идите в магазин и выбирайте себе хорошую мясорубку.[27]

Если вы рубите мясо при помощи ручной мясорубки, то я за вас спокоен. Ваша рука немедленно почувствует любые затруднения, возникающие внутри, где-то между шнеком, ножом и решёткой. Вы тогда провернёте мясо чуть-чуть назад, открутите решётку и посмотрите, всё ли хорошо, не намоталось ли что на нож, не застряло ли чего, не превратился ли процесс резки-рубки в процесс выдавливания мясных соков и отделения волокон от всего остального.[28]

В общем, я надеюсь, вы уже настолько уважаете свой труд и любите своих гостей, что наберётесь терпения и сделаете хороший мясной фарш даже при помощи мясорубки.

Но вы же не станете молоть мясорубкой лук, чтобы смешать его потом с фаршем, правда? Вы понимаете, что курдючное сало должно быть нарезано кубиками размером с разваренную рисинку, да? И вы твёрдо усвоили: чтобы фарш сохранял пластичность, вязкость и необходимую плотность, его необходимо как следует вымешать и выбить?

Тогда вы можете взять слайсер (кухонное устройство с вращающимся циркулярным ножом для тонкой нарезки продуктов) и порезать на нём лук, чтобы затем быстро и довольно равномерно покрошить его.

После подморозьте кусок курдюка и порежьте его на том же слайсере сначала пластинами, пластины сложите в стопку и ещё раз порежьте их полосками, как морковь на плов. Все эти продукты вмешайте в фарш, приправьте его, полюбуйтесь отменным цветом и вдохните аромат.

А потом положите часть фарша в... тестомеску. Есть у вас комбайн с чашей и крюком для замешивания теста? Вот туда кладите и включайте — пусть месит. Следите только, чтобы фарш не собирался на стенках чаши, отодвигайте его время от времени. Когда именно фарш станет готов к употреблению, вы поймёте по

следующим признакам: он изменит цвет, посветлеет, и каждый комок, разрываемый движущимся крюком, будет тянуться за другим комком, увлекаемый образовавшимися тоненькими нитями мясного белка.

Этот вымешанный фарш теперь можно смешать с остальным, который пока оставался в виде мясных кубиков, — так получившийся фарш обретёт разные фракции и различную структуру. Да, это всего лишь имитация ручной работы, но хорошая, качественная имитация!

А теперь посчитаем...

Пять минут работы мясорубки заменят десять минут вашей работы топориками. Правда, на сборку-разборку и мытьё мясорубки у вас уйдёт ещё минут десять.

Пять минут работы слайсера заменят минут пятнадцать работы ножом, необходимой для нарезки лука и сала. А потом вы узнаете, чего стоит этот слайсер вычистить и оттереть как следует.

Пять минут работы тестомески заменят пятнадцать минут ручного вымешивания и выбивания фарша. Мойка чаши и крюка займёт ещё пять минут, и тут вы, наконец, реально выиграете какое-то время.

Однако если вам предстоит приготовить не килограмм-другой фарша, а, скажем, килограммов десять, то электричество на кухне окажет серьёзную помощь.

Но главное, ради чего я затеял этот рассказ: я хотел показать вам разницу во внешнем виде фарша, смешанного кое-как и выбитого вручную по всем канонам. Уверяю: если вы теперь

охладите такой фарш до 4°С и станете нанизывать его на шампур, соблюдая элементарные правила, а потом немедленно приступите к жарке, то ни с одного шампура ни кусочка не свалится в угли.

# Долма-кебаб

Красивых, даже так — безумно красивых женщин все видели? Да, все. По крайней мере, на картинках.

А сколько из них стали надёжными жёнами? Ну да, кому-то, где-то и когда-то повезло.

А безумно красивую еду на картинках видели? Конечно, видели! Жаль, что в жизни эта еда обычно совсем не такая, как на картинках, да и вкус её очень часто оказывается так себе.

И перед нами вечный выбор — поддаться искушению рекламы или просто поесть вкусно.

Но вот проблема: когда людям приходится пробовать новую еду, то лишь немногие обращают внимание на её запах, а большинство оценивают её визуально.

Если не нравится, то говорят: «Нет, я этого есть не буду» или «Спасибо, я сыт». И приходится уговаривать: «Ну, съешь хоть маленький кусочек, ты увидишь, как это вкусно».

И опять возникает это слово — увидишь! Ведь люди и вкус тоже «видят»!

Так что зрительные образы и еда — вещи взаимосвязанные, и у еды некрасивой внешне так же мало шансов, как у доброй, хорошо воспитанной девушки.

Женихов и едоков свахам и поварам остаётся только убеждать и уговаривать. Не знаю, как лучше поступать в

устройстве молодых семей, а в кулинарии есть способ проще уговоров — показать, как это готовилось.

Например, порубить топориками килограмм-полтора мяса на фарш — гораздо быстрее и проще, чем мясорубкой. Три минуты!

Вот мелко порезать острым ножом лук и курдючное сало требует больше времени, но это вопрос острых ножей и правильного выбора жены.

Выбор приправ и специй — вопрос вашего персонального вкуса. Я взял мяту, базилик, кориандр, чёрный перец и молотую зиру.

Фарш перемешать, но не вымешивать, как на люля-кебаб. На стол надо выложить кусок сальника, а поверх него несколько виноградных листьев, уложить поверх листьев фарш и свернуть рулетом.

Рулеты упаковать в пищевую плёнку, скатывая их как можно ровнее и уплотняя за счёт подкручивания концов плёнки.

Теперь заготовки надо охладить примерно до 0°С, после чего нарезать ножом на куски, роллы нанизать на шампуры.

Не будет фарш высыпаться во время жарки на мангале, всё останется на месте — ручаюсь. Только жир из сальника вытечет на угли мангала, а нам того и надо.

Знаете, что просится к этому кебабу? Соус из йогурта с чесноком, солью и свежей зеленью — как к обычной долме. Ведь он и пахнет долмой, да и назвал я его как обычно — долма-кебаб.

{16}

# Хан-кебаб

Самыми первыми частями только что освежёванного барана, которые отправляются на кухню, оказываются субпродукты. А что, если из этих самых субпродуктов приготовить особый шашлык, способный ввергнуть в пучину восторга даже самых придирчивых гурманов?

Всё очень просто. Многие из вас даже ели нечто подобное — обычно в азербайджанских ресторанах это блюдо подают под звучным названием «Хан-кебаб». Чего же там ханского? Порезанные довольно мелким кубиком и завёрнутые в сальник внутренности барашка. То есть ровным счётом ничего такого, что здравомыслящий человек предложил бы хану в качестве

угощения. Но вот вкус… вкус поистине ханский![29]

Выделить из продуктов наилучший аромат и сохранить его, донести до едока — пожалуй, одна из важнейших задач, которую ставит перед собой хороший повар. Сальник не препятствует нагреву продуктов, слегка сдабривает их вытапливающимся жиром, удерживает внутри себя все соки и, разумеется, аромат! Поэтому он — замечательная оболочка для быстро готовящихся продуктов. Лук, зелень, правильно подобранное количество соли и перца, ну и ещё немного труда — вот и всё, что необходимо для этого блюда.

Выход есть! Запечённый баклажан охотно впитает в себя все соки, что окажутся рядом с ним во время дальнейшей готовки.

Но лук, болгарский перец и даже помидоры не успеют прожариться за время приготовления джиз-быза, ведь потроха готовятся очень быстро! Получается, что либо придётся есть овощи в не самой лучшей их кондиции, либо пересушенные потроха.

И здесь выход есть! Будем запекать баклажан, почему бы не запечь рядом парочку вкусных луковиц, болгарский перец, несколько помидоров и даже головку чеснока?

| ***1*** |
|---|

Все эти овощи готовятся разное время. Поэтому порядок таков: разогреваем духовку на 210°С, ставим таймер на 30 минут и отправляем по очерёдности: баклажан, через десять минут лук, через пятнадцать чеснок, через двадцать минут болгарский перец и через двадцать пять минут добавляем на противень помидоры. Если духовки поблизости нет, то можно использовать жар от разгорающихся на мангале углей, только запекайте овощи, поэтапно подкладывая на решётку те, что готовятся быстрее.

Вот какой результат следует получить — все овощи в наилучшей кондиции! Пусть остынут, тогда мы их очистим от шкуры и порежем на мелкие кусочки.

***2***

А пока порежем небольшими кусочками лёгкие и предварительно отварим почти до полной готовности. Поверьте, такая мера предосторожности не будет лишней. Также я снял бы с печени всю плёнку и вырезал желчные протоки. Почки разделил бы пополам и удалил все белые части, находящиеся внутри. Из сердца убрал бы перегородки и срезал с его поверхности жир. И порезал бы всё на полусантиметровые кубики.

***3***

Дальше лук, порезанный чуть мельче остальных продуктов, кинзу, чабёр, базилик, соль, чёрный перец, немного сухих перцев

чили хлопьями, кориандр и, конечно, немного курдюка... Всё перемешать с овощами и торопиться — это потроха, мариноваться им ни к чему, равно как и долго ждать своей очереди на мангал.

***4***

Поэтому надо поскорее нарезать сальник ровными квадратами (лучше подержать его перед этим в горячей воде, чтобы он стал пластичным) и завернуть в него смесь всех потрохов красивым конвертиком, жирная сторона сальника при этом должна быть снаружи. Чтобы проще было насаживать этот кебаб на шампуры, лучше остудить заготовки в морозильнике или просто на холоде, когда сальник застынет, он вновь отвердеет. Или жарьте колбаски зажатыми между проволочными сетками, только оставьте между ними расстояние побольше, чтобы и бока хорошенько, до хруста, прожарились.

Всё, теперь идти к мангалу с углями — жарить и наслаждаться жизнью.

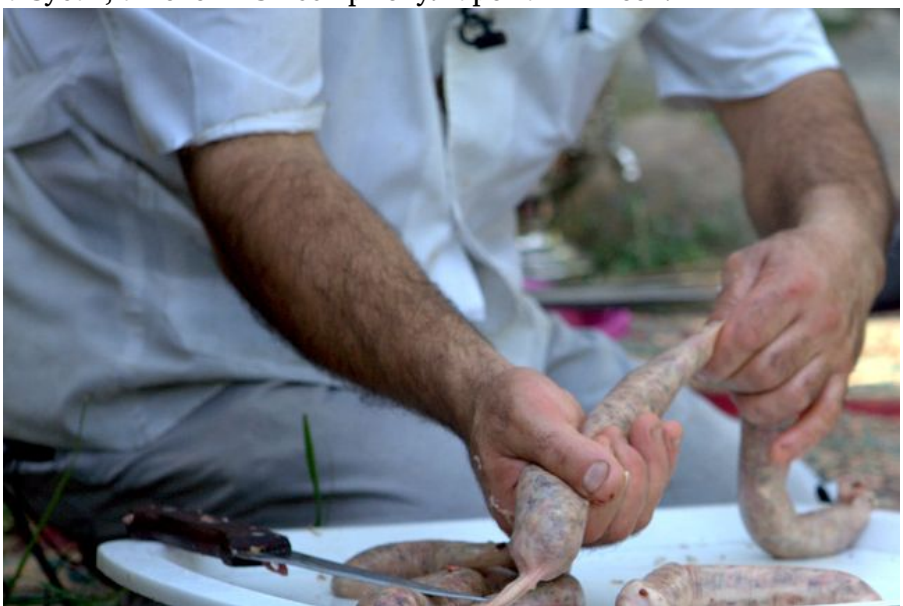
Кстати, насчёт сальника. Не каждый мясник заказывает его на бойне, не каждый привозит его на продажу. Ничего, кроме общеизвестного факта о том, что спрос рождает предложение, я вам по этому печальному поводу сказать не могу. Угрожайте мяснику, что перестанете покупать у него мясо, уговаривайте его ласково и убеждайте рублём в том, что раз есть баран, то где-то должен быть и сальник! Сальник и кишки.

Наличия кишок никто не станет отрицать? Просить у мясника надо, извиняюсь за подробности, только последний метр кишечника. Да, как ни странно, именно этот метр (а у молодых барашков и менее того) годится для джиз-быза, колбас и купатов.

Что тут особенного: кишки давным-давно используются едва ли не всем человечеством для приготовления различного рода колбас. И если бы кто сказал мне: «А приготовь-ка, Сталик, фаршированные кишки на мангале», я, признаюсь, поступил бы, как все. Начинил бы кишки, уложил бы их кольцами на решётку и стал жарить. Способ этот всем хорош, кроме одного: жарятся в этом случае только две стороны. Кишки не случайно сворачиваются в кольцо: пытаться их расправить на решётке, чтобы пожарить со всех сторон, — всё равно что распрямлять банан.

Вот как выходит из положения один хороший мастер из

Азербайджана: он просто насаживает кишку на шампур. Да, он не слишком туго набивает её фаршем, сквозь неё пропускает шампур, уплотняет содержимое, подвинув всё к центру, и обвязывает концы кишки на шампуре мягкой проволокой. Теперь вращай шампур, как хочешь, обжаривай колбаску со всех сторон, делай её румяной, да так, чтобы сначала она аппетитно хрустнула на зубах, а потом из неё прыснул ароматный сок.



Честно говоря, не понравилось мне, что фаршированную мясом и ливером кишку на шампуре мастер обвязывал проволочкой! Тут не сгорел бы и обычный замоченный в воде шпагат, поскольку его температура не поднялась бы существенно выше ста градусов, ну разве что кишка уже совсем пересохла и подгорает.

А не хотите шпагат — возьмите бланшированный лук-порей, нарежьте из него полосок и этими полосками обвяжите! Будет эстетично и вполне съедобно.

Но мог ли я оставить всё как есть и не попытаться придумать нечто новое на основе этой идеи? Вот, к примеру: все мы, настоящие любители шашлыка, знаем, насколько вкусными получаются запечённые на мангале овощи. Что если и кишку попробовать начинить не субпродуктами, а небольшими кубиками хорошего мяса и мелко порезанными овощами? Ну уж куда проще-то: кусочки мяса размером в сантиметр-полтора, овощи чуть помельче — лук, помидоры, болгарский перец, баклажаны или цуккини, зелень, да кладите всё, что попросит ваша душа, только в меру. А мера должна быть такой: приблизительно пятая часть мяса на четыре пятых овощей. Больше не надо, честное слово. Не думайте, что чем больше мяса в такой колбаске окажется, тем вкуснее вы поедите.

Итак, рецепт.

# Колбаски с мясом и овощами, жаренные на углях

Понадобится полкило баранины и метр-полтора бараньих кишок. Овощи свежие, килограмма два: помидоры, перцы, баклажаны, цуккини, стручковая фасоль, лук, чеснок. И большой пучок зелени: кинза, укроп, молодой зелёный лук. Да! ещё сок одного лимона (можно заменить фруктовым уксусом, всего полстакана нужно). Не забываем специи: соль, перец чили, паприку.

Как же с овощами следует поступить, как их подготовить? Из помидоров убрать сок и семена, а из болгарского перца — семена и белые перегородки. Если захотите положить что-то особое — вроде стручковой фасоли или, к примеру, цветной капусты, — то бланшируйте (то есть опустите в кипяток буквально на полминуты) и то и другое, а потом порежьте, как и все прочие овощи, сантиметровыми или даже меньшими кубиками.

Кстати, мясо, пока будет лежать в таком фарше, вполне успеет подмариноваться. Вы же добавите в фарш соль, подберёте к нему перец (я брал смесь красных — паприку и чили) и, кто вас знает, может быть, и наршараб — соус из уваренного гранатового сока? Не стоит слишком усердствовать в специях: украшать и без того прекрасное ни к чему! Обнажите вкус, приоткройте запах, подайте всё великолепие созданного природой в самом лучшем виде — и никто не посмеет требовать от вас большего!

Ведь большее кроется лишь в умении правильно и красиво пожарить такой шашлык. А жарить его надо на очень слабых

углях и довольно долго — минут сорок, не меньше. Может быть, будет уместно жарить его с большого расстояния. Дело в том, что если вы хотите получить не только съедобное мясо и овощи, но и вкусные кишки, для этого необходимо время. Да и овощи внутри должны не просто прогреться, а потомиться вместе с мясом, чтобы из них сок выделился. И только когда кишки станут хрустящими, а внутренность колбаски будет переполнена мясными и овощными соками — только тогда готово!

Овощи, готовясь вместе с мясом на медленном огне, в собственном соку и в собственных парах, станут максимально вкусными минут через тридцать-сорок. А вы знаете, сколько времени надо кишке на то, чтобы она вполне приготовилась и поддавалась пережёвыванию? Тоже минут сорок. Можно её предварительно замариновать — положить в холодную, изрядно солёную воду и добавить туда хороший фруктовый или виноградный уксус или лимонный сок. Пусть постоит час-два, но не дольше. Если, к примеру, продержать кишку или даже мясо в кислом маринаде дольше четырёх часов, то продукт задубеет, станет нахально-жёстким, сколько его после этого ни готовь.

Чтобы кишка получилась хорошо, готовьте её на слабом жаре, над некрупными углями, уложенными в один слой. Не торопитесь, держите в запасе разгорающийся уголь, возможно, первые угольки угаснут, и вам придётся освежить жар. Пусть жир, покрывающий кишку снаружи, тает, стекает в угли, сгорает без пламени, но с густым, приятным для обоняния дымом. Пусть этот дым придаст подкопчённый вкус содержимому, тому, что готовится в этот момент в собственном соку, практически без кипения. Пусть такой шашлык зарумянится лишь на самом последнем этапе, и не беда, если где-то он успеет немного обуглиться — обуглившиеся части жира, покрывающие кишку, можно легко счистить ножом с готового к подаче блюда.

А подавать надо скорее, чтобы есть горячим, заедая зеленью и лавашем, обжигаясь и запивая вином или... Слушайте, а как хороша, оказывается, в такой компании тутовая водка!

# Тикка-кебаб

Говоря о самодельной шаурме мы уже упоминали о маринадах на кисломолочных продуктах. И речь шла о том, что без изрядного количества специй, предохраняющих маринад и сам продукт от порчи, такие маринады довольно опасны, особенно, если шашлык готовится в жаркую погоду. Поэтому

будет нелишним обратиться к опыту народов, которые живут в жарком и влажном климате, умеют обращаться со специями, готовят с кисломолочными маринадами довольно часто и при этом не страдают от расстройств живота.

Вот взять хотя бы Индию. В Индии блестяще умеют комбинировать специи и великолепно умеют готовить кебаб из курицы. Смотрите, всё очень просто.

Берите стакан йогурта. Нет йогурта — да ради Бога — берите стакан простокваши, кефира, а то и не слишком жирной сметаны. Добавляйте ложку-другую смеси карри. Если есть время и вы хотите почувствовать себя крутым поваром — составьте смесь сами, благо рецептов её тысячи. А если задача быстро и вкусно поесть, так купите готовую смесь карри — продают её теперь едва ли не на каждом углу, из Дубаи и Бомбея ничего везти не надо. Раздавите чеснокодавилкой несколько зубчиков чеснока, добавьте тёртый имбирь. Нет имбиря свежего — возьмите сухой, в порошке. Нет и сухого, ну и что теперь — отказаться от обеда, что ли? Всё равно этот имбирь уже присутствует в большинстве готовых смесей карри. Просто я бы хотел, чтобы его вкус выступил на пол шага вперёд, вот и всё!

Знаете, что я должен сказать? Вот в Индии едят довольно острую еду. И сколько бы раз я не ел приготовленное по-индийски, но с пониженной остротой, каждый раз испытывал разочарование! Ну должны быть индийские блюда довольно острыми, должны по своей природе! Поэтому берите перчик чили, хотя бы зелёный, хотя бы без семян и тоже добавляйте к йогурту или из чего вы там готовите маринад.

Всё! Обработайте смесь блендером, посолите, чтобы было чуть солонее, чем вы готовы съесть, и заливайте частью смеси курятину. Только частью, договорились? Часть ещё понадобится, но об этом речь впереди!

А хотите некоторого разнообразия? Индийских смесей специй несчётное количество, но есть ещё одна, которая называется гарам-масала. Она обладает чуть меньшей остротой и более нежным ароматом. Дальше вы поняли, да? Всё точно так же, только вместо карри гарам-масала.

Замаринованные кусочки курятины поставьте в холодильник часов на восемь. Да, довольно долго, но это связано с тем, что при низких температурах маринование происходит медленнее. Поэтому больше можно, а меньше не желательно.

И ещё один важный момент. Разные части курицы по-разному жарятся. Поэтому берите либо грудку, либо бёдра. Бёдра лучше снять с костей и удалить с них шкуру — просто хотя бы потому, что так маринад лучше пропитает курятину. Кости и шкуру не

стоит выбрасывать, складывайте их в морозильнике — однажды понадобится бульон, пусть и не в этой книге!

Нанизывайте курятину на шампуры пока она холодная. Остатки соуса, я надеюсь, что вы догадались, тоже должны были оставаться в прохладном месте, чтобы мы ни думали об асептических свойствах специй.

Начинайте жарить и берите в руки кисть. Обыкновенная малярная кисть с натуральной щетиной — незаменимый инструмент у мангала. Главное требование к кисти, чтобы она не роняла щетину. Поскольку кисть постоянно в соусе, щетина не загорится. И поскольку курятина постоянно покрывается новыми порциями соуса, она тоже не обуглится быстро. Зато соус на поверхности шашлыка подсохнет и образует вкуснейшую корочку.

Запахом такого шашлыка можно разнимать дерущихся и останавливать тех, кто торопится на самолёт.

# Виндалу-кебаб

Новый шашлык? Да хоть каждый день — это нетрудно! Мясо, которое я взял для своего нового кебаба, — свинина. Но главный ингредиент этого блюда — идея.

А идея состоит в том, чтобы не просто пропитать мясо маринадом, но и готовить его над мангалом смазывая маринадом.

Во-первых, давайте посолим мясо и добавим в него уксуса — немного, чтобы только придать мясу особый привкус. Соответственно, уксус должен обладать хоть каким-то вкусом. Например, я взял уксус из хереса.

Во-вторых, сам маринад. Эксперименты со вкусами и ароматами, конечно, увлекательны, и я не хочу отрицать пользу личного опыта в этом направлении. Но опыт любого отдельно взятого кулинара — пылинка, по сравнению с опытом народным. Поэтому не мудрите, а возьмите хорошо известный, проверенный временем маринад индийского блюда виндалу.

Вначале приготовьте набор специй, для которого понадобятся три-четыре сушёных перчика чили, столовая ложка паприки, пол чайной ложки зиры, дюжина гвоздичек, пол чайной ложки чёрного перца горошком, 3–4 кусочка корицы, 5–6 стручков кардамона.

Равномерно раскрошите специи в ступке или обыкновенным

блендером: включите его на медленную скорость и добейтесь, чтобы получилось как на картинке.

Ещё понадобятся 10–12 зубчиков чеснока, кусочек имбиря, пол чайной ложки порошка куркумы и ещё ложки две винного уксуса. Из всего этого сделайте пасту в той же ступке или в том же блендере. А теперь смешайте первый набор специй и получившуюся пасту и часть её нанесите на мясо. Примерно половину пасты оставьте для жарки.

Когда мясо пропитано уксусом и таким количеством специй, его не обязательно ставить в холодильник. При комнатной температуре мясо замаринуется намного скорее и уже через три-четыре часа его можно жарить. Но и дольше его держать не следует — уксусный маринад дубит мясо.

Жарьте мясо чуть дольше обычного, смазывая его маринадом при помощи натуральной кисти, пока не получите как бы лакированную поверхность.

А можно завернуть длинные полосы замаринованного мяса в сальник для того чтобы не возиться с кистью во время жарки. Сальник пропитывает мясо жиром и не даёт мясу высохнуть, от температуры сальник сжимается, всё сильнее облегая мясо и направляя соус в единственно возможное место — внутрь мяса.

Сальник не даёт стекать соусу в угли, и соус полностью

впитывается мясо.[17]

## *2*

Вот теперь, когда вы всё понимаете, вам осталось только самостоятельно подобрать правильный жар и правильное время запекания, чтобы к тому моменту, когда сальник приобретёт красивый, румяный цвет, когда он захрустит, мясо достигло бы температуры 84°C (мы говорим о свинине), а соуса между мясом и сальником — не осталось.

* * *

Чтобы достичь этого результата, надо следить за мясом при помощи термометра, а при большем опыте — при помощи пальцев, замечая, как мясо постепенно становится всё более упругим, да регулировать огонь при помощи кочерги, запаса горящих углей и опахала.

Если я после всего вышесказанного о шашлыке продолжу говорить о каких-то там «рецептах шашлыка», это будет выглядеть как словоблудие. Зачем вам ещё рецепты? Ведь теперь вы владеете кое-чем неизмеримо более важным — технологией. Теперь вы знаете, как надо рассуждать во время приготовления шашлыка. И главное, эта технология и принципы

конструирования шашлыка легко и просто переносятся с одного вида мяса на другой, а с мяса… на все остальные продукты. Не верите мне? Тогда вот вам в качестве награды за ваше внимание рецепт… без мяса. Ну, почти без мяса!

Скажем, курица тоже вполне годится для шашлыка, если представлять, с какой стороны к ней подойти! Вот в Иране знают верный подход к куриному шашлыку — несомненно.

# Иранский шашлык с курицей

«Какой шашлык может быть из курицы?!» — слышал я не раз. Знаете, сколько бы раз не слышал, а ответа будет достаточно и одного.

Причём отвечать я буду не на возмущение народных масс, а на вопрос «какой шашлык». И ещё хочу ответить на незаданный вопрос «Как приготовить шашлык из курицы, чтобы едоки, покончив с шашлыком облизывали пальцы и обгрызали косточки, в знак любви к этому великолепному блюду».

Только вот какое дело: я привык называть вещи своими именами. Курица — значит курица, и место её в бульоне, либо в блюде, которое следует долго тушить. А на шашлык… конечно, цыплята! Можно взять и в супермаркете, там они бройлерные, предназначенные именно для быстрой жарки, выращенные по методу скорей-скорей, значит, дешёвые, а весом каждый килограмма полтора. Можно взять даже отдельные куриные (цыплячьи, простите) грудки — так будет даже проще.

А вкуснее будет купить тех братьев супермаркетовских цыплят, которым повезло за те же несколько недель жизни набрать всего лишь 400–500 грамм веса. Вот они — невзрачные, синенькие, правда, ценою ничуть не меньше, чем большие и гладкие в супермаркете. Но разница в весе и внешнем виде есть наша плата за их вкус. Вкус у таких цыплят есть, докладываю, и

вкус неплохой. Но и к этому вкусу есть, что добавить.

Например, как вы, извиняюсь за вопрос, едите апельсины? Что делаете с цедрой? Не с кожурой, а именно с цедрой, которая может стать замечательной приправой, а то и полновесным ингредиентом в иных блюдах? Я спрашиваю потому, что хочу попросить вас: сначала снимайте с апельсинов цедру овощечисткой, а уж потом снимайте с них кожуру или давите из них сок. Цедра пригодится!

Вот цедра одного апельсина, половина небольшой головки чеснока, половина луковицы, три небольших лимона (больших хватит и пары), немного хорошего растительного масла, ещё чуть-чуть сливочного, немного сметаны (и скажите спасибо, что не сцеженного йогурта) и... настой настоящего шафрана, который я не знаю, чем заменить. Незаменим настой шафрана, аминь!

Цедру, крупную соль, чёрный перец горошком в ступку и

смолоть в порошок с праздничным запахом.

Лук кубиком, несколько долек чеснока, растительное масло, сметану, часть настоя шафрана и лимонный сок взбейте блендером в однородную массу. Количество лимонного сока регулируйте, снимая пробу, я вас прошу. Не надо, чтобы было слишком кисло — сметана тоже кислая, понимаете?

Если вкус и аромат маринада вызывает острое желание съесть его немедленно, с простым хлебом, то воздержитесь — перемажьте им куски цыплят и поместите посуду с ними в холодное место на шесть-восемь часов. Ну, можно и на пару часов, ладно, если у вас одни только куриные грудки, да и те без куриной шкуры.

Чего они её все сдирают, не понимаю!

Я знаю, какие планы рождаются в ваших головах при виде такого количества маринада. Предупреждаю: не сметь! Для смазки курицы во время жарки мы сейчас сделаем другой соус.

Оставшуюся часть настоя шафрана разведите лимонным соком и положите в него несколько кусков сливочного масла. Правда, это никак не похоже на соус? Ничего страшного, читайте дальше!

Когда будете нанизывать кур-цыплят на шампуры, старайтесь нанизывать различные запчасти на разные шампуры. Они жарятся по-разному, разное время, а ещё лучше и при различной температуре. Ну и, следует иметь в виду, что через рёбра и бёдра жар проходит медленнее, такие части тушек следует жарить подольше.

Тех мелких цыплят я разрезал на четыре части каждого, ножки и бёдрышки в одну сторону, а грудки-крылышки в другую. Были бы покрупнее, разделение на части было бы более подробным. А при таком размере и так сойдёт.

Чашку с соусом для смазки поставим поближе к жару — пусть начинает греться.

Перевернули в первый раз, и давай смазывать. Но я правду скажу: это я зазевался, поздно перевернул! Не надо было допускать подпалины. А едва только подсох маринад со стороны углей, немедленно надо было переворачивать и смазывать шафраном, лимонным соком и тающим маслом.

Ни разу за время жарки кусочки шашлыка не должны

высохнуть, ни разу!

Сразу скажу: поэтому-то процесс жарки происходит несколько дольше, чем могло бы получиться «на сухую». Ещё скажу: будет много дыма. И маринад капает в угли, и масло стекает и капает туда же, и всё дымит, дымит, дымит. Для вкуса шашлыка это хорошо, а вот для того, кто стоит у мангала — не очень. Либо мангал ставьте так, чтобы дым уносило куда-то к соседям, а не вам в лицо, либо стройте нормальный мангал, где дым сам уходит туда, куда следует — напрямую в небо, ровным, густым столбом.

Умоляю вас, никаких соусов к этому шашлыку не подавайте. Дайте зелень, салатные листья, свежие овощи, рис — откидной плов или даже плов молочный.

# Ягнёнок в маринаде из персика

Корейка ягнёнка — идеальный продукт сразу по нескольким причинам.

Во-первых, она очень мягкая. И это хорошо! Многие люди оценивают качество продуктов именно по мягкости и нежности — того гляди, они и орехи начнут выбирать именно по этому критерию!

Во-вторых, мясо корейки совершенно нежирное. Этот момент также важен для большинства покупателей, и бороться с его абсурдностью становится всё труднее — переубеждать зомбированных себе дороже.

Ну и, в-третьих, у этого мяса слабо выраженный аромат и практически нейтральный вкус. Оно почти не пахнет, у ягнятины пока нет того замечательного вкуса зрелой, хорошо выкормленной баранины, за который я, например, безмерно благодарен Создателю. Что я ел бы, если бы не любил баранину? Представить страшно!

Одним словом, это просто идеальный продукт для тех, кто пока ещё не очень любит баранину, но уже понимает, что не любить её просто стыдно.

Но и простой щепоткой соли здесь никак не обойтись! Нужны специи для создания вкуса и образования аромата, и при этом они не должны перебить тот очень тонкий аромат и деликатный

вкус, который присущ самому продукту.

## *1*

Поэтому давайте возьмём немного тёртого сухого имбиря, чуть больше молотого кориандра и паприки; молотый кардамон придаст ягнятине ненавязчивый, но очень чётко звучащий акцент. Соль? Самая хорошая! Перец? Пожалуй, что белый. Нет белого? Ну дроблёный чёрный. Или вот популярная смесь из пяти перцев, что продаётся в любом супермаркете, — тоже неплохо, только имейте в виду: жгучести и остроты в этот раз лучше избежать.

По той же причине стоит отказаться от чеснока и лука.

Что же тогда остаётся? Опять лимон, уксус и масло? Масло давайте оставим, а лимон и уксус заменим... персиком. Да! Многие другие фрукты содержат в себе размягчающие мясо вещества, а к чему нам размягчать ягнятину? Мы ведь не желаем получить манную кашу на шампуре? Мясо должно оставаться мясом, как бы ни любили некоторые из наших гостей мягкое! Опять же, нежная кислинка, ненавязчивая сладость и тонкий аромат персика завершат начатую картину, свяжут сюжет воедино и... однако не будем забегать вперёд!

## *2*

Просто натрите персик в ступку со специями. Добавьте оливковое масло. Или аргановое. Не бойтесь налить масла побольше, пусть маринад покажется слишком жидким. Поработайте пестиком, растирая персиковое пюре, масло и специи. Вы увидите, что уже через несколько минут масса примет однородный вид. Поставьте ступку в холодильник, и через полчаса персик проявит себя ещё с одной стороны — маринад загустеет (кажется, так действует пектин).

***3***

Смажьте корейку маринадом со всех сторон, закройте посудину пищевой плёнкой и поставьте на несколько часов в холодильник или в прохладное место. Жарить можно будет уже через пару часов, а пока просто поговорим...

Смотрите, до чего довела производителей мода! Они прямо на мясокомбинате зачищают рёбрышки — всё в угоду дурно понятой красоте и понтам. Чем им помешали тот восхитительный жирок и тоненький слой мяса под ним, покрывающие рёбра?{18}

## *4*

Ладно, пошли к мангалу!

Соберите уголь горкой, освободив края мангала, и жарьте корейку сначала на центре решётки, со стороны кости. Готовьте чуть дольше, чем простое мясо без косточек.

Будьте предельно внимательны, когда станете жарить со стороны мяса. Прислушивайтесь и принюхивайтесь. При малейшем подозрении на пригорание приподнимите мясо и осмотрите его. Потрогайте пальцем — насколько твёрже оно стало.

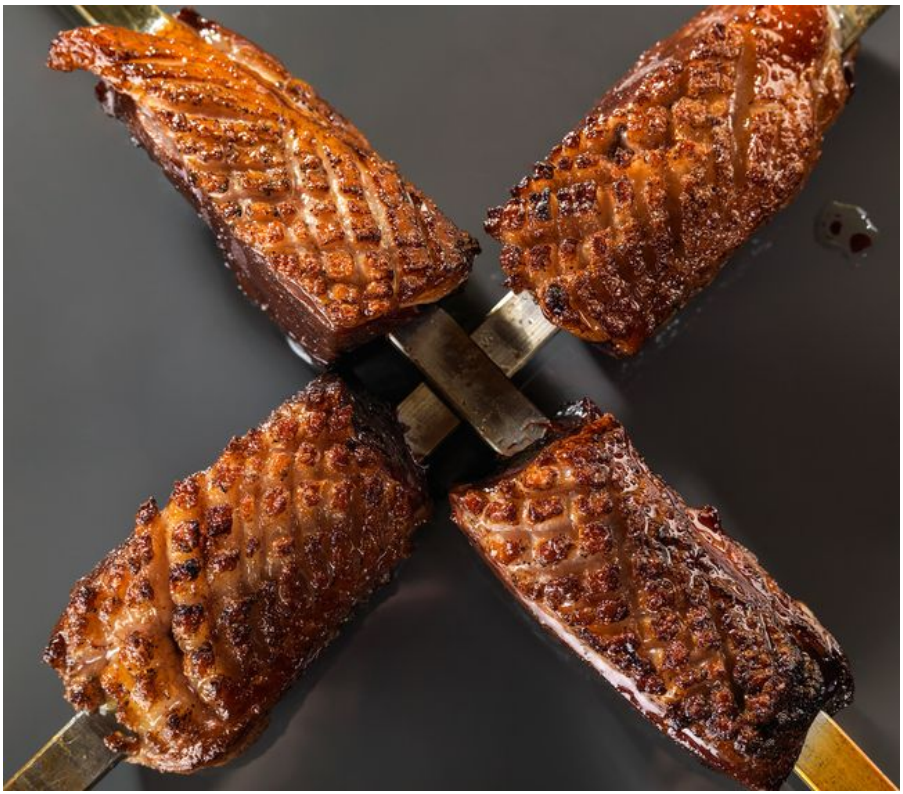
Если дело близится к готовности, ещё раз смажьте кусок оставшимся в ступке маринадом (ни в коем случае не тем, что стёк в ёмкость, где корейка мариновалась!) и минутку пожарьте со стороны мяса.

Подавайте вместе с ломтиками лимона, запечёнными помидорами, листьями салата, шпината и непременно мяты.

И ещё. Рядом с помидорами можно запечь и персики! Когда их шкурка опалится, снимите её щипцами и смажьте персики тем маринадом, что был в ступке. Вы даже не представляете, как это вкусно!

Кстати, не торопитесь нарезать мясо, едва сняв его с мангала. Пусть оно постоит на столе целиком, покрасуется. Минут через пять-десять при нарезке с него будет вытекать гораздо меньше сока, и, нарезанное, оно не станет так быстро менять свой изумительный розовый цвет на неприятный бордовый.{19}

# Шашлык из утиной грудки



Придумал я кое-что с моим любимым шашлыком из утиной грудки.

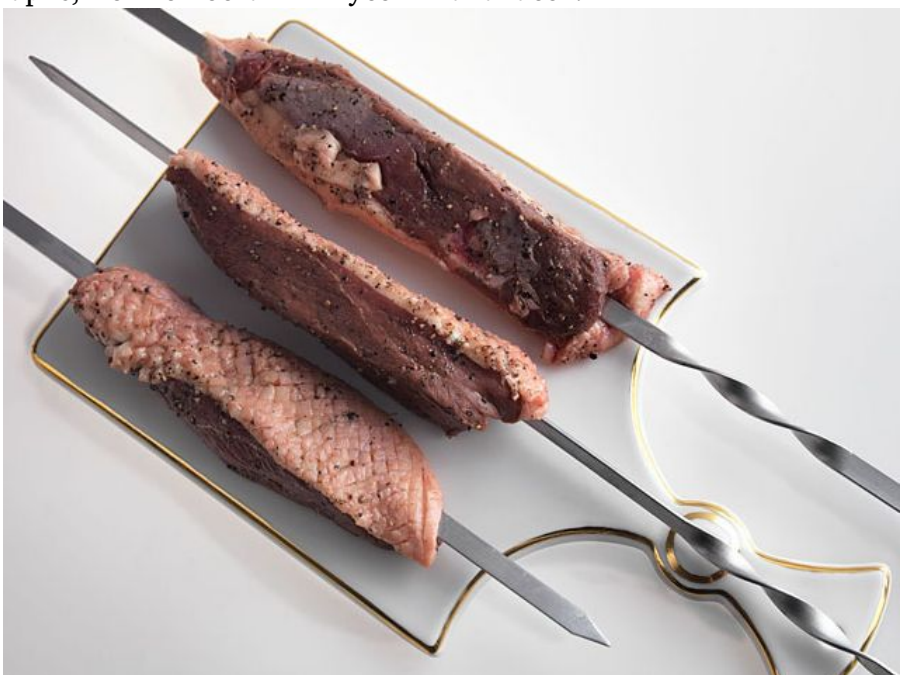
Прежде, когда я писал о приготовлении на мангале мяса небольшими кусками, я убеждал вас жарить его быстро, на небольшом расстоянии от жарких, качественных углей, применяя мощный нагрев. Что же касается утиной грудки, я всегда рекомендовал засыпать центр мангала песком, чтобы он впитывал жир и не давал ему вспыхнуть, — горит утиный жир так, что, когда кончится нефть, вполне можно будет ездить «на утках».

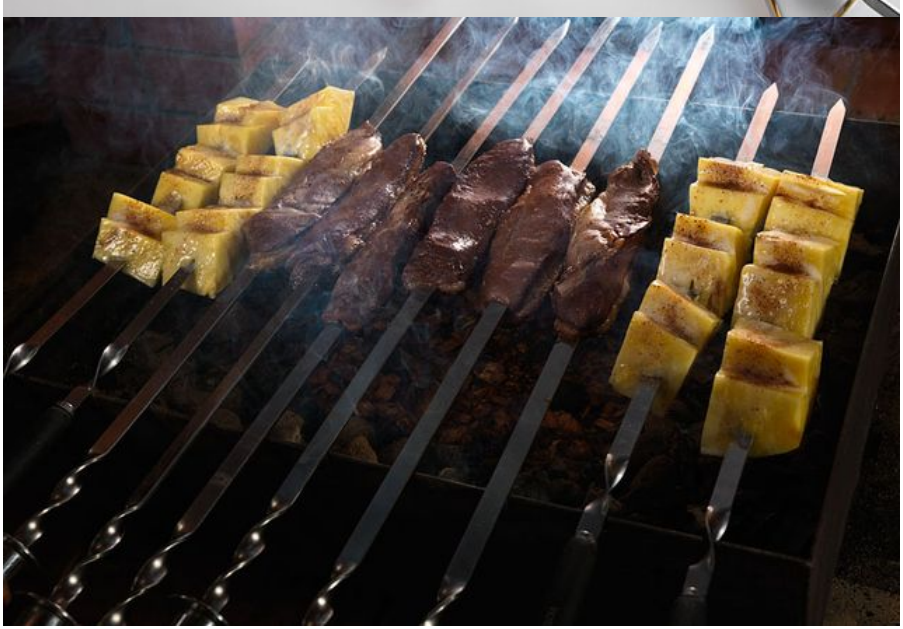
Но вот какое дело: утиный жир, сгорающий без пламени, источает такой аромат, которого не бывает ни от бараньего сала, ни от жира из самой лучшей мраморной говядины. И если готовить без песка и уметь справиться с воспламенением, то утка получается отменно вкусной. Жаль только, что такой шашлык требует изрядного опыта, да и шкура на утке слишком темнеет.

Однако я нашёл очень простой, лежащий прямо на поверхности способ приготовления такой грудки и тороплюсь им поделиться.

Уголь на мангал выкладываем, как и раньше, по краям. А середину засыпаем… замоченной ольховой стружкой! Пусть жир капает в неё. На первом этапе стружка начнёт тлеть от соприкосновения с угольками — этот дым украсит шашлык, ручаюсь.

Утку я жарю только со стороны шкуры, которую обязательно надсекаю, чтобы жир лучше вытапливался, а его остатки и сама шкура превращались в румяные шкварки. По краям, где чуточку жарче, можно поставить кусочки ананасов.{20}





Очень хорошо получится грудка, если её сначала подкоптить.

Можно взять обычную ольховую стружку, а можно взять стружку от груши, вишни и полученную от древесины других садовых деревьев, дающих при сгорании вкусный, приятный дым.

Но как заставить этот дым пропитать мясо?

## *2*

Очень удачно, что под рукой у меня есть крышка размером чуть меньше самого мангала. Я ставлю её прямо на шампуры, а по краям остаётся щель, которой достаточно для проникновения свежего воздуха. При желании крышка способна удерживать жар и равномерно распределять его, но в данном случае я использую её для того, чтобы сохранять угли в режиме тления. Температура под крышкой колеблется от 40°С до 60°С, дым собирается и на некоторое время задерживается.

## *3*

Когда шкура приобретёт желанный красивый цвет, можно снять шашлык с мангала, добавить немного свежих углей и перемешать их со стружкой, которая теперь напитана не только водой, но и жиром.

Уже хорошо прогретая грудка на углях приготовится за считаные минуты, а мясо на срезе получится абсолютно ровного розового цвета. При этом шашлык не кажется пережаренным, остаётся очень сочным.

## *4*

А какой вкусной получится картошка, пожаренная в клубах этого дыма? Её мы сначала варим в солёной воде, но слегка не довариваем — на мангале она дойдёт и покроется аппетитной румяной корочкой. Чтобы утка не остыла, выложите её на картошку. Жир с неё продолжит течь — для картошки это хорошо, да и для тех, кто любит утку доведённой до более высокой степени готовности, тоже неплохо.

# Шашлык из клыкача

На примере утиной грудки выяснилось, что подкоптить продукт прежде, чем его жарить, — отличный приём, особенно для тех продуктов, которые бывают готовы при невысоких температурах.

Ну и как тут не попробовать приготовить схожим образом шашлык из рыбы? На фотографиях изображён шашлык из клыкача, которого ещё называют чилийским сибасом, — весьма крупной, почти безкостной и довольно жирной рыбы. Но можно таким же образом приготовить и рыбу осетровых пород и даже крупного сома.

Смешайте две ложки соли и одну сахара на два-три килограмма рыбы. Посолите, а если есть желание, добавьте дроблёный розовый перец, хотя без этого можно и обойтись. Уложите рыбу в один слой и немного полейте соевым соусом. Оставьте на несколько часов.

Для образования дыма можно разложить древесную стружку, как описано в предыдущем рецепте. А можно накрыть уголь фольгой, на фольгу насыпать рис, чай и сахар. Когда смесь нагреется, пойдёт густой дым. Даже если вы решите обойтись только стружками, подсыпайте на них рис, смешанный с сахаром. Сгорая, сахар образует довольно липкий дым и это в нашем

случае хорошо — рыба быстрее покрывается тем вкусом, который мы хотим передать ей посредством дыма.

Этот метод даёт интересные возможности — приятный дым образуют розмарин, чабрец, лавровый лист, многие сухие травы, не говоря уже о стружках от различных пород дерева. И ведь много дыма не надо, если в процессе участвует сахар.

Накройте рыбу крышкой, но следите за температурой, чтобы под крышкой не нагревалось слишком сильно. Оставьте рыбу на час-полтора, пока она не покроется золотистым налётом.

После этого добавьте в мангал свежий, жаркий уголь и жарьте рыбу со стороны шкуры. Когда убедитесь, что шкура захрустела, слегка обжарьте с остальных сторон.

Этот шашлык настолько убедителен, что я даже не знаю, чем можно удивить гостей ещё больше.

## Сибас-ляванги

Впрочем, есть один способ — удивить можно трудом.

Не обязательно брать такую дорогую рыбу, как клыкач. Можно взять рыбу попроще, вроде сибаса. Эта рыба теперь очень популярна, прежде всего потому, что она удобна для ресторанов. Вес одной рыбы — 300–400 граммов, костей немного, в меру вкусна — чего ещё надо?

Да, ресторанам больше ничего не надо, а нам надо, чтобы она

была ещё и вкусна, и чтобы в этой рыбе было, чего поесть. Вот насчёт последнего у меня есть отличное народное решение.

Берёте лук, прокручиваете его через мясорубку, сок отжимаете. Сок знаете, куда израсходовать, да? А жмых давайте на сковородку с маслом. Масло можно взять растительное, а можно и топлёное — на ваше усмотрение. Жарьте лук до золотистого цвета, часто помешивая.

Тем временем измельчите посредством мясорубки грецкие орехи и размочите до состояния повидла лавашану — фруктовую пастилу, которую можно купить на рынках. Пастилу выбирайте по своему вкусу, но кисло-сладкие тона более желательны. Можно и смешать несколько видов лавашаны, подбирая желаемый букет.

Орехов должно быть больше всего, лука меньше, а лавашаны — ровно столько, чтобы только вкус её почувствовать. Посолите фарш, поперчите его по вкусу.

Рыбу надо разрезать через спину, а не через брюхо. Кстати, так можно и хребет вырезать, а если есть желание, то и рёбрышки пинцетом повынимать. Но можно оставить и так, если вы готовите для взрослых людей, а не для детей.

И дальше всё очень просто. Внутрь каждой рыбки щепоть соли, порцию фарша и пропускаем через рыбу шампур. Подвяжите её бечёвкой и на мангал, на стружки. Всё точно так же, как в предыдущем рецепте.

Щупайте рыбу во время приготовления — её плоть должна стать упругой, почти твёрдой. Рыба должна покрыться золотистым налётом.

Вот теперь самое время обжарить рыбу либо отложить её в сторонку — пусть ждёт, пока гости соберутся. А соберутся — вам её только подогреть, да сделать так, чтобы шкура её приятно захрустела на зубах. Это же нетрудно! Зато какое впечатление — вы бы знали, какие восторги. А нам-то что надо?

# Шашлык из языка

Ещё раз подумаем, что произошло с утиной грудкой, пока мы её готовили на мангале. Первый этап представлял собой копчение, но всё это время температура утки внутри куска была 50–60˚С. При такой температуре продукты тоже готовятся, сохраняя при этом и влажность, и структуру. И здесь мы вплотную приблизились к принципиально иному подходу к приготовлению продуктов.

## *1*

Итак, бараньи языки помещаются в овощную смесь из лука, болгарского перца, чеснока и протёртых помидоров. Всё солится и приправляется, кладётся в кастрюлю, заливается водой и… на огонь! Да, пусть на очень маленький, но на огонь, под плотно закрытую крышку. До кипения доводить не надо, как только крышка нагреется, кастрюлю надо поставить на рассекатель.

***2***

Через час варки даже без кипения, при температуре около 80°С, языки будут хорошо размягчены, приобретут выразительный

аромат, передавшийся им от овощей.

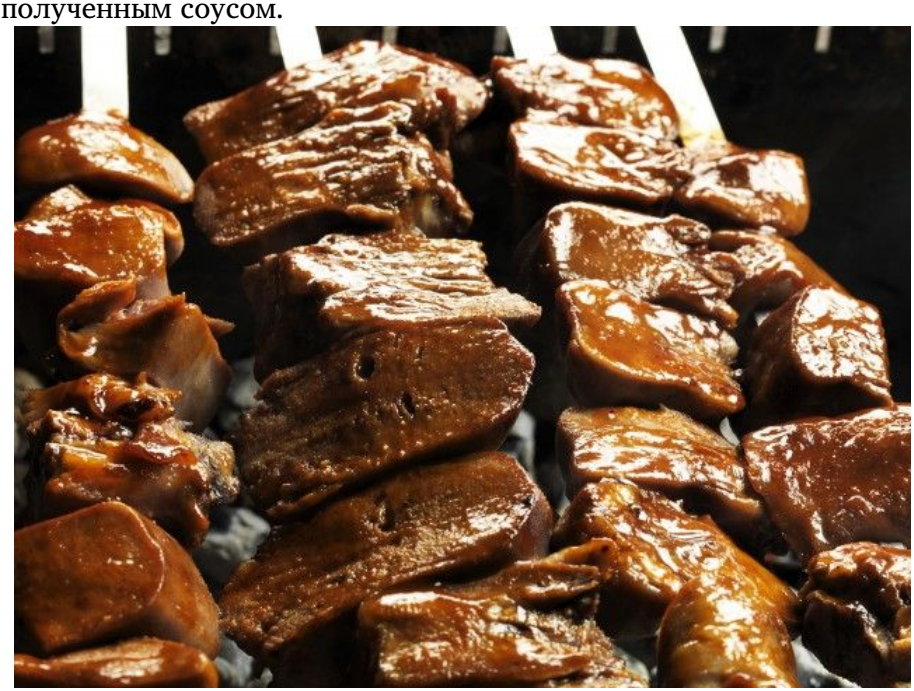
Если вы станете готовить по этому рецепту из говяжьих, телячьих или свиных языков, то определите время подготовки самостоятельно. Одно условие — язык должен стать мягким.

Но посмотрите, какое богатство остаётся в кастрюле! Не дадим пропасть добру: отцедим бульон в сотейник и поставим его на плиту, чтобы выпарить лишнюю влагу и тем самым загустить.

## *3*

Язык нарезается кусками и нанизывается на шампуры.

Перед отправкой на мангал смажем кусочки языка полученным соусом.



Не надо жарить долго, шашлык будет быстро готов. Его вкус настолько хорош, что вы непременно в скором времени попытаетесь приготовить таким же образом ещё какое-нибудь мясо.

# Шашлык из бараньих рёбрышек

Например, бараньи рёбрышки с грудинкой.

Обычно эту восхитительную часть барана либо варят, либо тушат. Считается, что на шашлык она не очень-то годится, потому что требует долгого приготовления.

Но попробуйте поступить точно так же, как описано в предыдущем рецепте — долго томите грудинку и рёбрышки в овощных соках, а затем запеките её на мангале, смазывая теми самыми упаренными соками.

За время, проведённое среди овощей, грудинка не должна нагреваться существенно выше 70°С. Этой температуры достаточно, чтобы все соединительные ткани разбухли, выделили желе, стали мягкими и сочными. Косточки из такого мяса будут сами выскакивать.

При этом мясо сохраняет свою структуру, не превращается в разваренное, расползающееся по волокнам.

Такой кусок мяса не требует долгой обжарки — чуть-чуть зарумянили, покрыли соусом, дали ему закарамелизоваться, образовать корочку, и всё! Но результат… просто потрясающий.

Я точно знаю, что за этим методом будущее, потому что на многих кухнях это будущее уже наступило. Во многих хороших ресторанах пересыпанное специями и солью мясо помещают в специальную плёнку, откачивают воздух и запаивают упаковку. В

таком виде мясо помещают в резервуар с горячей водой. Температура в этом резервуаре поддерживается строго определённая, для каждого вида мяса она своя, и продукт выдерживается заранее рассчитанное время. После такого приготовления мясо перекладывают в холодную воду со льдом и остужают. Когда приходит клиент, мясо жарят на гриле или готовят любым другим способом, на мясе образуется румяная корочка, а внутри мясо получается равномерно розовым, не пересушенным, сохранившим все свои природные ароматы.

# Кустурица-кебаб

Признаться честно, я очень люблю помидоры, замаринованные с укропом и чесноком. Мне нравится такое сочетание простых, ясных и понятных вкусов. Мог ли я удержаться от того, чтобы не пойти дальше и не придумать из этих помидоров... да хоть шашлык?

Сделаем-ка мы вот что... завернём помидоры в тесто. Как раз лежит у меня пачка слоёного теста, не беда, что покупного, зато весьма неплохого! Но нужен какой-то второй компонент к помидорам, непременно нужен. И раз уже взяли слоёное тесто, раз есть какой-то кавказский акцент во всей этой затее, то пусть второй нотой выступит сулугуни!

Точно: помидор, потом кубик сулугуни, снова помидор — пока не заполнится шампур. А тесто — ну не пеленать же этот шашлык в один прямоугольный пласт, не сыграет оно так! Раскатаем тесто в длину, нарежем его полосками, соразмерными кубикам сыра, и обовьём наш кебаб — пусть будет похоже на эдакую спираль.

Только целый помидор, даже и мелкий, кебабный, который продавцы называют «десяткой» или даже «двенадцатым номером», — это всё равно очень крупно. Не поместится в рот за один раз, особенно с тестом, да к тому же горячий. Помидоры лучше порезать. Это правильнее с любой стороны. И чеснок с укропом сыграют ярче, и размер у кебаба получится более человеческим. [30]

Итак, порезали помидоры четвертинками, а если совсем мелкие, то половинками.

Сыр сулугуни — кубиками. Укроп, чеснок и соль пусть лежат рядом.

Нанизываем всё на шампур и обсыпаем укропом, чесноком и солью.

Осталось только завернуть в полоску слоёного теста и защипнуть концы, чтобы сок не вытекал.

И на мангал!

А на мангале нас поджидают сложности! Испечь этот кебаб оказывается не так-то просто.

Вот что в конце концов показали мои эксперименты: расстояние до углей должно быть примерно двенадцать сантиметров. Угольки следует разбить помельче, пусть будут кусочки по сантиметру-два, не больше. И уложить плотно, без промежутков, но в один слой. То есть примерно двухсантиметровый слой угольков утрамбуем совочком, обмахнём — пусть они покажут, что все живы, горят, светятся и готовы к работе. Пусть покроются первым слоем пепла — и тогда можно ставить на мангал наш кебаб.

С огромным вниманием запекаем, поворачиваем часто, не дожидаясь, пока тесто пригорит. Ему нужно успеть пропечься, продемонстрировать свою слоистость, тепло должно проникнуть до самой сердцевины сыра, сыр при этом только-только начнёт плавиться, а помидоры... помидоры сами знают, какими им надо стать, и если всё пройдёт надлежащим образом, то они ещё не потекут, но уже приобретут особую консистенцию и температуру, приятную едоку. Чеснок и укроп за это время не должны потерять свою яркость — за ними главный акцент!

А название такое — Кустурица-кебаб — возникло просто. Придумал я это блюдо специально для режиссёра Эмира Кустурицы, которого мне однажды довелось угощать в Москве.

# Картошка с салом — простонародные изыски

Ладно, пока мы готовим обычный шашлык, тут особо нечего и рассказывать. Шашлык из корейки, из корейки, говядины, да хоть свинины. Но ведь бывает шашлык из картошки! При чём, если судить по его популярности в Азербайджане — в стране, где шашлык любят и знают в нём толк, шашлык этот давно и прочно занял своё место среди классических блюд на мангале.

Знаете, как готовят картошку-кебаб в Азербайджане? Берут хороший молодой картофель, идеально подходящий для гриля. Режут его ломтиками, нанизывают на шампур и жарят над углями. Что получается в итоге? Снаружи кольца слегка пригорают и напоминают картошку, печённую в золе. Ближе к середине картошка очень хороша — рассыпчата, ароматна, «с дымком»! А у шампура, в самом центре, она обычно остаётся слегка сыроватой.

Вам нравится сырая, недожаренная картошка? Вот и мне не нравится. Поэтому я решил, что буду готовить её иначе.

Во-первых, я вспомнил, что картофель на сале — это очень вкусно. Во-вторых, требовалось что-то сделать с неравномерностью пропекания. В-третьих, нельзя было растерять обаяние, лаконичность и шарм этого блюда.

Очень простое решение для всех задач нашлось одновременно и как-то само собой. Смотрите — нет ничего проще.

## *1*

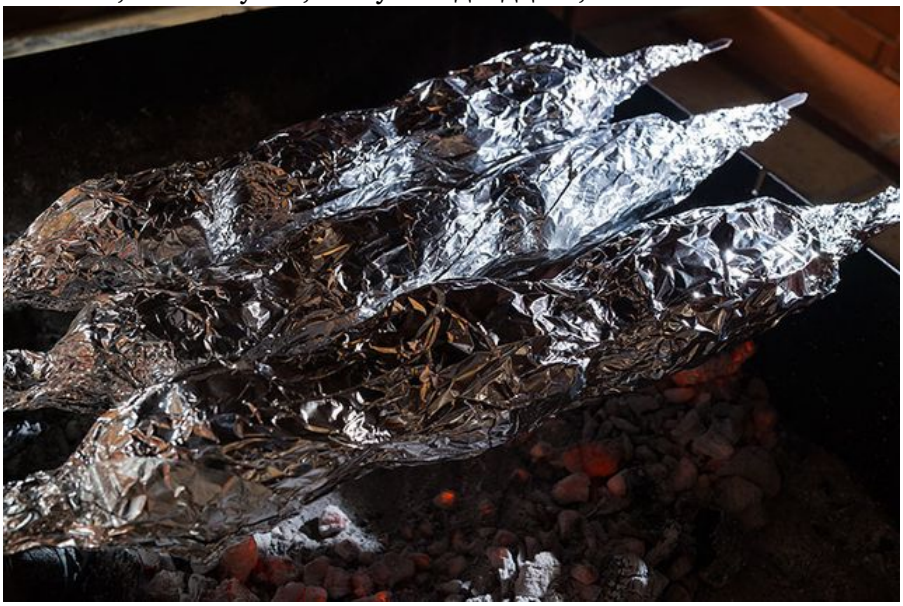
Режем картофель кружочками толщиной 4–5 миллиметров. Если он молодой (а из другого, кажется, и смысла нет готовить такой кебаб), то его достаточно помыть перед нарезкой, а чистить, конечно, не надо. Между ломтиками кладём… тоненько порезанное сало. Дальше всё очень просто. Если вы взяли свиное солёное сало, то порежьте его и попробуйте: скорее всего, соли хватит. А нет — так подсолите чуть-чуть, но не сейчас, а позже, когда соберёте кебаб на шампуре.

## *2*

Осталось понять, как лучше нанизывать. Собрали пирамидку (сало-картошка-сало-картошка), поставили стоймя — и протыкайте шампуром сверху, пока он не упрётся в доску. Так меньше вероятности поранить руку остриём. Осторожно сдвигайте конструкцию к ручке шампура, стараясь сохранить форму картошки. Затем следующую половинку картошки точно так же…

***3***

Если вы взяли не свиное, а курдючное сало, в этот момент присолите, в случае необходимости — приперчите, можно ещё посыпать зирой, а коли вообразите себя «мэтром высокой европейской кухни» — добавьте розмарин. Всё, дело сделано. Заверните кебаб в фольгу, закрепите концы, чтобы ничего не вытекало, — и на угли, минут на двадцать, не меньше.



Не торопитесь — пусть сало растает, картошка пропарится, пропитается, размягчится. А когда появится аромат, разворачивайте, снимайте фольгу и ставьте шампуры на угли ещё раз. Теперь горячая, уже практически готовая картошка зарумянится в считаные минуты, сало превратится в любимые нами выжарки, и останется лишь немедленно подать блюдо к столу со словами:

— Дивись, хлопці, як ці узбеки картоплю з салом смажуть!

# Из конины с рябчиками

«... — Наладили торговлю пирожками!
— А какая начинка?
— Конина с рябчиками!
— Ух ты! С рябчиками? А в какой пропорции?
— Один к одному!
— Да неужели?
— Правду говорю: один рябчик, один конь!»

Не знали те нэпманы из пришедшего на память бородатого анекдота, что для запуска в торговый оборот конины с рябчиками не требуется даже пирожковое тесто, если уметь готовить люля-кебаб!

А вот сотрудники советского общепита умели это делать. Ведь сегодняшние попытки любителей добавить в фарш для люля-кебаба (якобы для вязкости) то хлеб, то муку, то яйца — как раз оттуда, из тех времён. На самом же деле ничего, кроме самой баранины да лука, добавлять не надо. Специй щепотку, соли, чтобы вкус раскрыть — и всё! Мы говорили об этом уже много раз, а я всё равно вижу, что за люля читатели берутся крайне редко, неохотно, с опаской. Напрасно! Всё просто.

Но давайте поговорим не о классике, а как раз о люля... с добавками. Можно, снова повторюсь, добавить что угодно. Скажите мне: «Добавь хлеб». — «Запросто! — отвечу я, но спрошу:

— А зачем?» Картошки добавить? Да пожалуйста, могу приготовить люля-кебаб хоть из одной картошки! Надо просто понимать, как добиться желанного результата, и соблюдать некоторые правила.

Вот картошку следует варить непременно «в мундире». И дальше действовать по знакомой схеме: слить воду с готовой картошки, а ей дать полежать в закрытой кастрюле.

Тем временем нужно мелко порезать сало. Зачем? Потому что таково правило: люля-кебаб без жира, без масла не бывает![31]

Потом мелко порубите чеснок и укроп и добавите прямо в фарш. Знаете, какая вкуснотища получится?

Однако хватит болтать, давайте дальше о правилах! Та картошка, что полежала в кастрюле, слегка остыла и замечательно чистится. Почистив её, кладите… в мясорубку. Не поверите — только после мясорубки картофельный фарш выходит ровно таким, каким ему следует быть.[32]

Затем — соль, любимые специи. У меня были половина чайной ложечки куркумы, чуть-чуть зиры и прекрасная, ароматная паприка, не острая, а, что называется, в самый раз.

Правда, возможны варианты: от шампиньонов до чёрных трюфелей, от чеснока с укропом до зелёного, ещё не успевшего набрать остроту перца чили, от розового перца и мускатного ореха до лаконичного зелёного лука… Что угодно, главное, в меру. Количество не должно существенно менять структуру фарша!

Дальше всё, как обычно. Только оговорюсь, что картофельный люля-кебаб лучше запекать не на самых жарких углях, а на таких — на «четвёрочку», если оценивать по пятибалльной шкале. Смотрите, как быстро на поверхности картофельного фарша появляются подпалины![33]

Не забудьте про помидорчики. Лишь подогрейте их на мангале, чтобы запах раскрылся, и пожалуйте — отличный гарнир, а то и практически самостоятельное блюдо. За две с половиной копейки, а вкус!.. Ну и имейте в виду: если готовить не с салом, а с постным маслом, то блюдо это вполне подойдёт постящимся либо и вовсе, прости Господи, вегетарианцам. Не сгодится только худеющим, но не для них же я пишу? И не для них расскажу о том, как сделать люля-кебаб из самого дешёвого продукта — курятины.

Опять можем воспользоваться мясорубкой. В филе из куриной грудки нет таких соединительных тканей, которые застряли бы на шнеке и ноже. Да и сока там, потерять который мы опасаемся всякий раз, тоже нет. Так что ура! Всего две минуты работы, пять на мойку, пять на сборку-разборку мясорубки — и килограмм фарша готов. Причём абсолютно постного фарша, из которого ничего вкусного получиться не может, — это я утверждаю.

Нужен какой-то жир! И фокус с растительным маслом, который вышел с картофельным люля-кебабом, в этот раз не пройдёт. Просто потому, что картофельный фарш и фарш из курицы либо мяса липнет к шампуру по совершенно разным причинам. Во втором случае срабатывают белки, которые во время вымешивания склеивают разрозненные кусочки мяса, а в первом — сами понимаете… Словом, любое жидкое растительное масло превратит куриный фарш в тысячи разрозненных кусочков филе. Не предлагать же мне вам маргарин? Впрочем, в общепите так и поступили бы!

Но мы не в общепите, мы для себя, да и написано у нас: «из конины с рябчиками». Ну так где же рябчики? Рябчиков подавай! А в роли рябчиков в этом шашлыке у нас выступит… фуа-гра. Ведь идеально подходит! Судите сами: состоит едва ли не полностью из жира. В холодном состоянии твёрдое. Ароматное! Вкусное! Способно украсить своим присутствием любой, самый скромный продукт. Ну чем вам не конина с рябчиками? Берём килограмм

дешёвого продукта, добавляем, например, двести граммов продукта, стоящего в пять раз дороже, и в результате получаем нечто приличное и вкусное!

Правда, сочности будет не доставать. Особенно если не послушаете меня и не порежете мелко лук — много лука, граммов триста-четыреста. Лучше вкусного, не самого острого, а белого, сладкого, который обычно пускают на салаты. Ведь этот люля-кебаб приготовится очень быстро, в считаные минуты, и лук не успеет изменить свой вкус!..

Жар углей — на «четвёрочку». И часто переворачивать! Смотрите, сырой фарш почти прозрачен. А стоит его чуточку подогреть — всё, побелел, белок схватился! При этом жир из фуа-гра ещё не начал таять.

И лишь когда все четыре стороны люля стали белыми, берите опахало, разгоняйте угли — пусть загорятся пожарче, чтобы люля быстро прогрелся, чтобы расплавилось фуа-гра, чтобы капельки жира закапали в уголь, чтобы из трубы мангала потянулся шлейф густого, сладкого, богоугодного дыма.

Не доводите дело до абсурда, несите помидоры — ведь нет кетчупа лучше того, который изливается из горячего помидора! И даже не надейтесь, что этот люля-кебаб покраснеет. Не надо его так портить! Только зазолотится, станет на ощупь чуть твёрже, чем был сырой, — всё, подавайте, ешьте, пейте, гуляйте!

# Пюре с секретом

Успех шашлыка и люля-кебаба из картофеля вдохновил меня на поиски и эксперименты. И подумалось мне однажды: картофель и сало на мангале — это хорошо. И картофельный фарш с мелко порезанным курдюком и приготовленный в виде люля — тоже здорово. Но должны же быть ещё какие-то комбинации с участием картофеля, сала и мангала? Да и математика даёт однозначно утвердительный ответ: комбинации возможны...

Я абсолютно уверен в том, что хороший кулинар не должен чураться точных наук. А уж сомневаться в математике вообще глупо. Даже если математика и жизнь расходятся, это означает одно: мы учли не все переменные или просто плохо разобрались в вопросе, к которому собрались применить математические методы.

Однако меня математика не подвела, и я нашёл ещё одну кулинарную комбинацию из картошки, сала и мангала. Эта комбинация — пюре! Да, вот такое уравнение: с одной стороны — картошка, пармская ветчина и мангал, а с другой (со стороны результата) — превосходное пюре, достойное любого ресторана.

Не ругайте меня за то, что я подменил сало пармской ветчиной, я просто вынужден был так поступить из-за отсутствия ломтя сала соответствующего размера и формы. Имевшийся же в

моём холодильнике кусок пармской ветчины подошёл как нельзя лучше. Смотрите на фото — мне понадобились полосы, чтобы обернуть несколько молодых картофелин. Чего плохого в том, что на этих полосах есть ещё и замечательное вяленое мясо? Наоборот, это даже очень хорошо! И если в другой раз у меня не найдётся пармской ветчины, а будет, скажем, грудинка с прослойками, или — дай-то Бог! — копчёная баранина, то я без тени сомнения откажусь от ветчины в пользу последних.

«Молодая картошка — чего её чистить?» — так я подумал в самом начале, но дальнейшие события заставили меня усомниться в верности подобного решения.

«Фиолетовый лук может оказаться очень кстати!» — а вот с этой мыслью я буквально попал в точку. Я нанизал две небольшие луковички на шампуры рядом с картошкой, чтобы тоже пеклись над углями.

Запекал я всё ровно до тех пор, пока ветчина не превратилась в чипсы. Да, в чипсы, ведь мясо целиком преобразовалось в аппетитную хрустящую корочку, а сало — в выжарки! Чтобы это произошло не слишком скоро, я поставил шампуры не над углями, а рядом с ними. Сало таяло, капало на раскалённое днище мангала, и всё пахло просто божественно! Запах тающего сала смешивался с ароматом печёного картофеля, а подложенная к углям веточка розмарина создала такой аккорд, что сердце забилось быстрее обычного. Кардиолог в этот момент поставил бы мне диагноз «тахикардия», хотя на самом деле это было всего

лишь предвосхищение ожидавшего меня вкусного обеда.

Сначала я думал: мол, сниму прожарившуюся ветчину и пойду допекать картофель. А вышло так, что картофель под ветчиной оказался абсолютно готовым! Не подумайте, что я настолько точно сумел рассчитать его размеры, толщину ветчины и силу жара угля — нет! Сработала обычная интуиция.[34]

Я могу поделиться с вами ещё одним выводом, вынесенным из этого моего опыта. Чистить запечённую картошку можно, как в пионерском лагере, — перебрасывая её из ладошки в ладошку и отчаянно дуя на раскалённый корнеплод. Но удобнее это делать, пока картошка ещё на шампуре.

Что же дальше? Что сделать с этой замечательно приготовленной и исключительно вкусной картошкой? Толкушка в качестве инструмента, одно куриное яйцо, немного хороших сливок, щепотка соли, а из специй... да конечно лук и наши чипсы из ветчины!

Запечённый лук порежьте кубиками, сильно мельчить не надо, а ветчину — полосочками или как придётся. Всё! Подавайте! Это — гарнир.

# Говяжий стейк на узбекский манер

Считается, что самое вкусное, что можно сделать из такого куска мяса, это стейк. То есть попросту пожарить его на решётке, расположенной над углями, с небольшим количеством специй и соли.

Но здесь вот какое дело: тепло очень медленно проникает внутрь большого куска мяса. Если доводить его хотя бы до средней степени готовности, то ждать придётся довольно долго. За это время на поверхности мяса от раскалённых прутьев решётки появится не тот вожделенный золотистый отпечаток, о котором все мечтают, а чёрные полосы прогоревшего и ставшего горьким мяса. Ну и верхние слои мяса окажутся безнадёжно перегретыми и сухими. Именно поэтому в ресторанах предпочитают подавать «с кровью» или хотя бы слабой степени прожарки.

Да и со специями на поверхности больших кусков мяса не очень хорошо выходит — они, как правило, сгорают без следа от их аромата, зато с привкусом сгоревшего. В общем-то это и есть одна из причин, по которым стейки не очень-то принято сдабривать специями.[35]

А как нам быть? Могу сразу сказать, что укладывать чугунную решётку на обычный мангал дело малопродуктивное. Либо придётся доготавливать кусок мяса в обычной духовке, либо

накрывать мангал крышкой, чтобы сохранить тепло вокруг куска, либо взять обычный котёл-барбекю.[36]

В моём доме есть купольная печь, у печи есть двери и регулируемая тяга. Если протопить эту печь и установить над оставшимися углями решётку, то стейки в ней получаются просто замечательно.

Одним словом, если вы из предложенных выше нескольких вариантов можете выбрать подходящий вариант, то читайте дальше внимательно!

Мариновать? Да, конечно! Замаринованный отобранными по вашему вкусу сухими специями кусок мяса окажется гораздо вкуснее просто посоленного.

Что же дальше — замаринуем этот кусок мяса специями, сухими травами или обольём его ароматным маслом и положим кусок прямо на решётку? Вот с этими травками, чтоб они сгорели мгновенно и ничего мясу не отдали? Да и мясо от решётки сразу — пых! — и два слоя корочек! А ведь хотелось понежнее...

А как готовить? С кровью? А что если часть гостей категорически не готовы есть мясо слабой степени прожарки? Спорить с любимыми людьми, ссориться с ними из-за куска мяса — глупо. Себе пожарьте как хотите, а вот гостям постарайтесь угодить. Ведь имея на плечах голову, в голове — знания, а за плечами — опыт, всегда можно найти выход из положения, чтобы и мясо было приготовлено едва ли не полностью и оставалось при этом сочным, нежным и, самое главное, не потеряло при этом вкуса!

Вот тут-то как раз самое время вспомнить, что есть на свете такая очень полезная вещь — сальник. И, между прочим, особенно хорош сальник бараний — он не слишком жирный и не толстый, в самый раз по размеру. Такой сальник лежит у меня в холодильнике всегда — бери и пользуйся![37]

Так и поступим. Разрежем сальник на части, завернём куски мяса и сразу на решётку!

Обычно сок с мяса, хочешь не хочешь, а капает между прутьями решётки и сгорает бестолково. С сальником же всё не так! Тонкий слой сала не сгорает сразу, поверх него лежит ещё не слишком горячий кусок мяса, который его предохраняет. Сало вытапливается в обе стороны, и между сальником и мясом образуется что-то вроде бульона из выделившегося сока и вытопившегося масла. Пары этого бульона пропитывают мясо снизу, пока оно продолжает готовиться.

Пара минут — и надо переворачивать. Потом ещё раз на первую сторону, но уже поперёк. Двери печи, если они есть, лучше прикрывать, но не надо оставлять мясо без внимания надолго. Ну и дальше, сами понимаете, — запекаем до желаемой степени готовности.

Знаете, в чём прелесть такого метода? Специи отдают себя мясу полностью, без остатка. Сальник вытапливается до конца, весь нежеланный жир капает в угли и от него поднимается густой, белый дым, который сам по себе великолепная специя. От сальника остаётся хрустящий слой выжарок, практически таких же по консистенции, как выжарки от курдюка. Не хочешь выжарки? Не любишь? Сними и отдай другому! Под слоем хрустящих выжарок лежит нежное и сочное мясо, намного ароматнее и вкуснее того, что с кровью.

# Шашлык в тандыре

Для реализации ещё одного кебаба мне пришлось изготовить вот такой «подсвечник» и… построить печь.

Не обращайте внимания на ножки ягнёнка и картошку — не они главные герои этого рассказа.

Главные герои те, кто любит шашлык крупными кусками. Ну любят люди всё большое, как им не рассказывай, что мелкими кусками и готовится лучше, и вкусно очень, и есть удобнее!

На самом деле бывают и традиционные шашлыки из крупных кусков мяса. Например, хорошо знакомый по упоминанию в литературе шашлык по-карски. Знаете, как его готовили? По одному из рецептов на большие шампуры насаживали мясо, размером с кулак. Жарили, часто вращая и… срезая слой уже готового мяса. Скажите, вам это ничего не напоминает? Да шаурма, конечно!

А лет тридцать тому назад москвичи стояли в очередях к палаткам с надписями «кавказский шашлык» в ЦПКиО им. Горького, где шашлык таких же размеров готовили из… предварительно отваренного почти до полной готовности мяса. Не могу сказать, что этот способ совсем уж безграмотен или является профанацией гордого слова «шашлык», но пока предлагаю другой путь — простой и очевидный.

В хорошо прогретой печи есть два источника излучения тепла

— стены и купол, с одной стороны, и тлеющие угли — с другой. Угли греют сильнее, но их немного и их всегда можно переместить в нужное место, а купол греет слабее, но отовсюду. Поэтому в печи легко отстроить равномерный прогрев мяса инфракрасными лучами со всех сторон.

Если в мангале подогретый воздух обдувает мясо, унося влагу с его поверхности, то в печи перемещается по спирали практически один и тот же раскалённый воздух, который сам по себе способен пожарить мясо — вспомните аэрогриль.

Поэтому вот мясо крупными кусками, вот соль, перец, жар… и время.

Чем украсить такой шашлык? Зеленью и несколькими каплями хорошего уксуса. Всё!

Ягнятина провела в печи час и двадцать минут. Соединительная ткань на поверхности уже стала мягкой и клейкой, а в глубине ещё сохранила свою упругость. Но зато мясо находится в своей наилучшей консистенции — сочное, но уже не водянистое.

А кто бы знал, какой за это время получилась картошка! Если делать из такой картошки пюре, то мишленовские звёзды сами будут прыгать на погоны поварского сюртука.

В общем, тандыр, или, попросту говоря, печь — тоже отличный инструмент для приготовления мяса и много чего ещё. Но… эта тема для следующей книги!

Я не случайно открыл новую серию именно с книги о мангале, с книги о шашлыке. Шашлык — как раз то блюдо, где каждый мужчина имеет шикарную возможность расправить крылья, доказать, что он вполне способен вкусно угостить друзей, накормить семью, которая на нём, собственно говоря, только и держится.

Но мир кулинарии огромен, наука о приготовлении еды бесконечна, как математика и философия. Можно попытаться осваивать всё сразу, а можно постепенно переходить от одного инструмента к другому. Открытый огонь, несомненно, был первым кулинарным инструментом человечества. Уже потом появились печи, сковороды, кастрюли и прочая посуда. И мы научились готовить на открытом огне, теперь перед нами лежит огромное поле для творчества, нам уже не обязательно играть гаммы и этюды, на мангале мы — уверенные в себе джазмены!

Так что пора осваивать печи, казаны, плиты и все остальные кухонные инструменты, придуманные человечеством для того, чтобы наша жизнь стала вкуснее!

# Алфавитный указатель рецептов


• **Анчоус-стейк** (баранья спинка (поясничная часть), лук-порей, лук, сливочное и оливковое масло, розмарин, чеснок, филе анчоусов, бальзамический уксус)

• **Баранина на деревянных шпажках по-афгански** (баранина, соль, лепёшка)

• **Говяжий стейк на узбекский манер** (стейк из говядины, специи, бараний сальник)

• **Гриль-салат** (баклажаны, лук-порей, чеснок, перец болгарский, помидоры, масло, лимонный сок, соль, зелень)

• **Картофель**

*пюре с секретом* (картошка, пармская ветчина, яйцо, сливки, соль, лук)

*с салом* (картошка, сало)

• **Кебаб**

*виндалу-кебаб* (перец-чили, паприка, зира, гвоздика, чёрный перец горошком, корица, кардамон, чеснок, имбирь, куркума, свинина)

*кустурица-кебаб* (слоёное тесто, помидоры, сулугуни, чеснок, укроп)

*тикка-кебаб* (курица, кефир, карри, чеснок, имбирь, перец чили)

*хан-кебаб* (внутренности барашка, сальник, лук, зелень, соль, перец)

*штрудель-кебаб* (говяжья вырезка, сливочное масло, трюфельная паста, соль, чёрный перец)

• **Колбаски с мясом и овощами, жаренные на углях** (баранина, бараньи кишки, помидоры, перцы, баклажаны, цукини, стручковая фасоль, лук, чеснок, специи)

• **Люля-кебаб**

*долма-кебаб* (баранина, лук, виноградные листья, сальник, соль, перец)

*из картофеля* (картофель, чеснок, сало, укроп, соль, специи)

*люля-кебаб правильный* (баранина, курдючное сало, лук, чёрный перец, специи)

• **Лаванги из сибаса** (сибас, лук, растительное масло, грецкие орехи, лавашана, соль, перец)

• **Овощи**

*в сальнике* (сальник, баклажан, помидор, лук, чеснок, болгарский перец, соль, зира)

*фаршированные* (фарш, зелень, болгарский перец, баклажан, лук-порей (стебель))

• **Соус**

*белый соус к шаурме* (мацони, чеснок, зелень, специи)

*томатный соус к шаурме* (помидоры, растительное масло, чеснок, соль, сахар, специи)

• **Шаурма самодельная** (баранина, мацони, чеснок, соль, специи)

• **Шашлык**

*«Московское кольцо»* (говядина, бараний сальник, соль, специи, курдючное сало)

*«Пять пальчиков»* (баранина (мякоть, рёбрышки, корейка), лук, соль, молотый кориандр, красный перец, зира, куркума, кардамон, мускатный орех, винный уксус)

*баклажан-шашлык* (фарш, баклажаны)

*из бараньей корейки* (баранья корейка, кориандр, молотый чёрный перец, зира, растительное масло, крупная соль)

*из бараньих рёбрышек* (бараньи рёбрышки с грудинкой, лук, болгарский перец, чеснок, помидоры, соль, специи)

*из говяжьей вырезки* (говяжья вырезка, соль, чёрный перец, сало, лук)

*из клыкача* (клыкач или рыба осетровых пород, соль, сахар, соевый соус)

*из курицы* (курица, лук, мацони, сливочное и оливковое масло, шафран, лимон, чеснок, апельсиновая цедра, перец чёрный)

*из печени* (баранья печень, сало, соль, красный молотый перец)

*из рыбы, с чесноком и кинзой* (рыба, лук, морковь, перец горошком, кинза, чеснок, соль, панировочные сухари, тимьян, кардамон, чёрный молотый перец, оливковое масло)

*из свиной шейки* (свиная шейка, помидоры, соевый соус, крахмал, паприка, мёд, соль, кунжутное масло, острый перец, лук-порей, чеснок)

*из стерляди* (стерлядь, йогурт, томатная паста, смесь «Тандури масала», чеснок, имбирь, паприка, кардамон, красный перец, растительное масло, соль)

*в тандыре* (ягнятина крупными кусками, соль, картофель)

*из утиной грудки* (утиная грудка, картофель, ананас)

*из языка* (язык, лук, болгарский перец, чеснок, помидоры, соль, специи)

• **Ягнёнок о маринаде из персика** (корейка ягнёнка, имбирь, кориандр, паприка, кардамон, соль, белый перец, персики)

**notes**

# Примечания

# 1

Шогирт (*узб.*) — ученик, иногда мальчик на побегушках.

## 2

Запомните простой приём: уложив рыбу в сетку, поначалу не скрепляйте две её половины. Первые несколько минут на мангале переворачивайте сетку очень часто — каждые двадцать-тридцать секунд, — просто прижимая вторую половину сетки рукой, чтобы рыба не выпадала. И приподнимайте верхнюю сетку, давая ей прогреться. Делайте так до тех пор, пока и сетка, и рыбья шнура не нагреются, а дальше жарьте, как обычно. И всё получится!

# 3

С домашними тоже следует провести воспитательную работу, приучить к порядку — в первую очередь жён, сестёр и просто знакомых женщин. Пошёл муж, отец семейства к мангалу? Так скорее расставьте на столе салаты, хлеб и закуски, разложите соусы, откройте вино и напитки, приготовьте тарелки, салфетки, бокалы. Усадите гостей и детей, привяжите собак, прогоните кошек, наденьте чистый передник и стойте рядом в ожидании указаний!

# 4

Вообще во время готовки неплохо бы включать все органы чувств, даже такие неожиданные, как слух. Например, когда надо переворачивать мясо на шампуре? После того как вы проверили его, и оказалось, что оно с одной стороны уже готово? Можно и так. Но я слушаю мясо. Когда оно зашкворчит особым образом, запузырится соками и жиром — в этот момент и переворачиваю. И делаю это довольно часто, не позволяя вытекать соку и тем более жиру в большом количестве. Заблестел бок влажно и румяно — переворачиваем.

А нос, обоняние — для чего они нам? Нюхайте! Знаете, когда мясо готово наилучшим образом? Когда оно издаёт самый приятный запах. Нос не подведёт...

## 5

Украсьте блюдо запечёнными помидорами или другими овощами и фруктами, свежей зеленью, салатным листом и подавайте всё это к столу, а сами возвращайтесь к мангалу. Вы ещё успеете получить свою порцию славы — вам её подадут вместе с остывшим мясом, согревшимся вином, выдохшейся водкой и поцелуями жирных губ от всей разомлевшей на солнышке компании.

Уксус, предназначенный для сдабривания шашлыка, хорошо бы подготовить заблаговременно: положите в бутылку немного укропа, стручок перца, по желанию — несколько зубчиков чеснока, обязательно семян кориандра, чёрного перца горошком и дайте настояться в тёмном, прохладном месте.

Если уксус невкусен, или это обычная эссенция, то это совсем не то, что способно украсить шашлык! А если уксус вкусен чрезвычайно и продаётся по цене хорошего коньяка, то стоит ли его «улучшать» специями? Может, взять как есть?

Готовя иллюстрации к данному рецепту я использовал малиновый уксус. Во-первых, фруктово-ягодный привкус не вредит баранине, а во-вторых, это ровно такой уксус, который не стыдно есть и нет опасности испортить его специями.

Дело в том, что соль, попавшая на печень, заставляет её выделять кровь и сок, в результате печёнка получается сухой и невкусной. Причём соль должна быть в меру крупная: от мелкой печень ещё сильнее пересохнет.

# 8

Подаётся непременно горячим, с тонко нарезанным луком, который спрыскивается настоянным уксусом и посыпается красным жгучим перцем или сумахом. Вообще же с печенью отлично сочетается соус из помидоров, кинзы и чёрного перца. Его можно подать и к шашлыку. Хотя даже это — лишнее!

# 9

Сальник — жировая сетка, которая накрывает собой внутренности барана и других животных. Часто она не лежит на прилавке, но мясники знают, что это такое и с удовольствием продадут вам этот продукт за умеренные деньги.

Не стоит думать, что печень в сальнике получится жирнее обычного. Наоборот! Жир вытапливается из сальника, сам он всё плотнее обтягивает печень, не позволяя сокам вытекать из неё.

Если печень перед жаркой обсыпать мелко рубленой кинзой, чёрным перцем и солью, то получится очень вкусно!

А сальник... ну, что сальник? Его можно снять и не есть, если не хотите.

# 10

Уста — мастер, специалист.

# 11

Если бы у меня были дрова фруктовых деревьев или хотя бы дубовые, в крайнем случае берёзовые (но только не еловые или сосновые), я поступал бы так: разводил бы огонь прямо на земле, а потом накрывал пламя перевёрнутым мангалом. Пусть подымит — торопиться не нужно. Угли получатся — что надо!

А ещё я видел, как один ташкентский мангальщик, выходец из Карабаха, никогда не выбрасывал пепел и золу из своего длинного мангала. В одном его углу он разводил огонь из дров, а когда дрова как следует разгорались, засыпал их пеплом, утрамбовывал, выравнивал поверхность и садился на табурет дожидаться клиентов. Клиенты приходили, он щипцами доставал из пепла пару крупных кусков угля, дробил их и на мелких угольках жарил заказ. Оставшиеся после жарки угольки снова закапывал в пепел. Двух вязанок дров ему хватало на целый день работы...

# 12

Я обратил внимание на то, что многие мясники неправильно рубят даже такие замечательные части туши, как задняя ляжка. Не позволяйте им рубить мясо поперёк, перерубая кости. Лучше попросите только отделить ногу от тазобедренного сустава, подвесить её на крюк широкой стороной вниз и сделать надрез по наружной стороне бедра по линии, под которой находится кость, до сустава. Отделив две кости друг от друга по суставу, надрез вдоль второй кости следует продолжить по внутренней стороне. После этого кости окажутся обнажёнными, чтобы их перерубить, не придётся разрезать всё мясо; ляжка же окажется разделённой на две примерно равные части, для дальнейшей разделки которых хватит одного ножа.

# 13

Я обычно осторожен со специями, если речь идёт о хороших продуктах. Осетрину я отношу к продуктам, требующим бережного отношения.

Форель же бывает разная: фермерская, дико выловленная. Её я не пускал бы на шашлык, а приготовил бы под шафранным соусом.

Если вы хотите приготовить форель или стерлядь, обильно используя специи, то поступайте так, как это принято в странах, где специи широко применимы, например, в Индии, Таиланде и других. Готовьте по их методикам, и вас ждёт только успех! Если вы вымочите стерлядь в кефире или приправите её специями, совершенно для неё не подходящими, получится невкусно.

В жарке рыбы в таких сетках есть один секрет. Если есть такая возможность, то нагрейте и нижнюю и верхнюю часть сетки, прежде чем укладывать на неё рыбу. Лучше вообще поставить сетку на мангал, дать ей раскалиться, а потом выложить на неё рыбу и прижать верхней частью. Когда рыба будет готова, она не станет разваливаться на куски из-за того, что прилипла к проволоке. Одно обидно — на рыбе останутся чёрные пропалины, вкус которых мне как-то не очень нравится.

Вот и всё — наша замечательная рыба готова. Теперь, пока она ещё горячая, её надо полить соусом из бульона, кинзы и чеснока и... можно остужать. Дело в том, что традиционно такую рыбу подают в холодном виде, когда бульон превратится в дрожащее, ароматное желе. Но если подать и в горячем виде, то кто может сказать хоть слово против?

# 15

Если бы я не знал точно, кто, как и когда придумал шаурму (а в том нынешнем общепитовском виде, известном нам, её изобрели, как ни удивительно, в центре Европы, в Берлине, в ресторанчике, который содержали турки-эмигранты в семидесятых годах прошлого века), то предположил бы, будто давным-давно на Востоке она была праздничной едой небогатых людей. Но этой бедной шаурме и в ночном кошмаре не могло присниться что с ней сделает пищетрест имени турецко-советской дружбы. Кабы гений, родивший идею о насадке на вертел мяса, порезанного тонкими ломтями и сложенного в огромную стопку, мог представить себе, во что это выльется в исполнении некоторых любителей недорого пожрать, он попросту отказался бы от затеи, чтобы не рисковать жизнью и здоровьем грядущих поколений...

Только для жарки такого шашлыка мясо следовало сначала рассортировать, обрезать с него все плёнки и вырезать жилки, а потом ещё довольно долго мариновать, чтобы маринад проник в глубь крупного куска, то есть способ этот тоже довольно хлопотный. Так что нарезка мяса слоями решает множество вопросов сразу. Ведь срезанное с цилиндра шаурмы оно выходит как бы узкими полосками (вспомнили бефстроганов?), а жилки или плёнки остаются в виде незначительных вкраплений, следовательно, их можно и не удалять. Маринуются тонкие слои мяса едва ли не мгновенно: едва успеешь промазать маринадом, пока собираешь конструкцию, как уже можно начинать готовить!

# 17

Тамаринд — коричневые стручки с твёрдыми косточками внутри — это плоды тропического тамариндового дерева, традиционно использующиеся в Юго-Восточной Азии для подкисления разных блюд. Кислинка у этого фрукта очень приятная и своеобразная. У нас он продаётся чаще всего в сушёном виде, небольшими брикетами, которые нужно размачивать в горячей воде, либо перетёртым в вязкое пюре, расфасованное в баночки.

# 18

Таксыр — знаток, «профессор».

В качестве раствора для кладки лучше использовать печную глину с небольшим количеством цемента. Всё остальное ясно и понятно любому «рукастому» мужчине, не говоря уже о профессиональных печниках, которых советую позвать — так дешевле выйдет.

# 20

Что же не так? Что и как нужно сделать, чтобы получить люля-кебаб ароматный, вкусный, с румяно-золотистой поверхностью, и чтоб при этом он не спадал, чёрт побери, с шампура? Здесь сразу замечу, что позорные и недостойные варианты «на противне в духовке» мы обсуждать не собираемся.

Мы говорим о самом что ни на есть классическом люля-кебабе: на шампуре, на мангале и без всяких предохранительных сеточек. Всё по-взрослому!

Например, такие:

• фарш надо отбивать и месить;

• фарш надо положить в целлофановый пакет и отбивать, бросая его на стол;

• мясо надо брать не самое лучшее — от брюшины, например:

• руки надо мочить в холодной воде с уксусом, когда лепишь кебаб;

• нельзя брать мясо, которое побывало в холодильнике;

• не надо брать мясо от «задка», лучше — от лопатки;

• сала меньше!

• лука меньше!

• муки добавить!

• посолить мясо и оставить в тёплом месте, пока оно не станет липким;

• нельзя смешивать мясо разных сортов;

• прокрутить один раз и потом месить;

• прокрутить два раза и не месить;

• охладить фарш, прежде чем насаживать его на шампуры;

• огонь сделать жарче, шампуры вертеть чаще;

• обмотать фарш мокрой ниткой...

Кстати, тёплое, дрожащее на весу сало мелко изрезать весьма трудно. Так что положите его ненадолго в холодильник. Охладите сало, слышите, но не мясо!

# 23

Вообще надо сказать, что для люля-кебаба можно брать самые разные специи, в том числе и некоторые сухие травы, такие как мята, базилик и орегано. Но имейте в виду: во-первых, при этом вы рискуете потерять главное — чистый вкус хорошо приготовленного мяса, а во-вторых, со специями в этом случае надо обращаться с большей осторожностью, чем когда речь идёт о блюдах, куда мясо кладётся целыми кусочками. Сухие же травы следует использовать и вовсе щепотками, добавляя их на самом последнем этапе. Поэтому подумайте: может, вовсе воздержаться от специй, предоставив мясу и огню создать неповторимый вкус и в высшей степени лаконичный, но столь выразительный букет ароматов.

Проверить, хорош ли он, можно следующим способом: отделить немного массы, слепить котлету и с силой бросить её на дно миски, в которой фарш вымешивали. Он должен расползтись по дну, но не растрескаться и не разлететься в стороны.

# 25

Смачивать руки в холодной воде неправильно. Довольно жирный фарш будет липнуть к холодным рукам, а не к шампуру. Вы прижмёте его, потом разожмёте ладонь — и он потянется вслед за вашей рукой. Между шампуром и фаршем появится свободное пространство, где станет собираться мясной сок, в результате чего люля-кебаб развалится.

# 26

Повторим кое-что кратко. Всё начинается, как обычно, в момент выбора и покупки исходного «сырья». Следует покупать подходящие части от барана целиком и не позволять рыночным рубщикам без разбора формы и содержания кромсать мясо топором на куски, сминая и разрывая все мягкие ткани и сокрушая кости. Мы не можем позволить происходить всему этому ужасу на не вычищенной колоде — это раз. Мы должны подвешивать отруб на крюк и снимать плёнку с поверхности мяса уже дома, перед тем, как приступить к дальнейшим действиям, — это два. Мы непременно будем разбирать мясо на отдельные мышцы, снимая с них плёнки, удаляя жилы, железы, крупные вены и жировые отложения, — это три.

Лучше всего — ручную. Но непременно с острыми и прочными ножами и решётками. Нет ручных мясорубок (они и правда нынче кое-где в дефиците!) — ищите электрическую с реверсом (возможностью немедленно, как только возникнет необходимость, пустить ход шнека в обратную сторону).

Используя же электрическую мясорубку, прислушивайтесь к звукам работающего мотора и механизма. Услышав, когда что-то пошло не так, немедленно включите реверс, затем попробуйте снова, и если мясорубка опять издаст натужные звуки, а мясо перестанет вылезать из решётки равномерными колбасками, не поленитесь разобрать механизм и удалить затор.

А можно ли приготовить ещё лучше? Да, я бы немного изменил традиционный рецепт. Обращаясь к другому знаменитому блюду, которое тоже готовят из бараньих потрошков — джиз-бызу, я хочу отметить, что обжаренные овощи только украшают его вкус. Но во время приготовления овощей и потрошков образуется довольно много соуса.

В джиз-бызе он не пропадёт, его можно вымакать кусочками хлеба. А как быть в случае хан-кебаба?

# 30

У владельцев овощных прилавков на рынках и всяких зелёных киосков на наших улицах имеется специальная система обозначения «калибра» сладких бакинских помидоров, которые в последнее время так полюбились всем и в Москве, и в провинции. Их обозначают номерами, в зависимости от того, сколько штук помещается в один ряд поперёк стандартного упаковочного ящика. Чаще всего встречается «десятка» — таких в ряду лежит ровно десять штук. Более крупные — «восьмёрки». Мелкие — «двенадцатый номер». Теперь вы понимаете, что нужно просить у продавца, чтобы получить необходимый вам товар.

# 31

Не хотите резать сало, да ещё и мелкими кусочками, да ещё и курдючное? Ну, воля ваша — возьмите оливковое масло, в которое за неделю до того опустили несколько зубчиков чеснока, острый перец чили, любимые специи и сухие травы. Такого масла в картофельный люля можно добавить совсем немного, от силы три столовых ложки на килограмм картофеля. Не хотите возиться с одним и не имеете другого? Тогда и люля-кебаб поедите в другой раз! А сегодня либо сделайте хорошее картофельное пюре, в которое масло-то всё равно придётся добавлять, либо так слопайте картошку — с маслом подсолнечным, солью, укропом и чесноком...

# 32

Толкушка не даст нужного эффекта, а блендер — это вообще святотатство, с его помощью из картошки легко сделать отличный обойный клей, а пюре или тем более фарш для люля-кебаба — никак. Так что в случае картофельного люля-кебаба мясорубка — правило!

# 33

Но даже если жар не оставляет подпалин, от люля-кебаба отвлекаться не стоит. Это ещё одно правило! Чуть отвлечёшься — и на противоположной от угля стороне образуются предательские трещинки. Ещё немного — и люля свалится в мангал! Надо, не тряся шампуром, повернуть его на 180° и жарить с той стороны, где эти трещинки возникли. Они, конечно, не зарастут от этого, но поджаренная сторона затвердеет, станет как бы единым целым.

Но теперь и вы можете иметь в виду: молодой картофель среднего размера и ветчина поспеют одновременно, если будут запекаться в течение тридцати минут рядом с горкой угля, при условии, что кто-то часто поворачивает шампур. И ещё вы должны знать: если вместо молодого картофеля взять старый, то его лучше очистить и позволить ему впитать хотя бы половину того, что выделится из ветчины, пока она будет таять!

Поэтому во многих специализирующихся на стейках московских ресторанах либо лишь слегка обжаривают мясо на решётке — рисуют на нём те самые полосочки, — а доготавливают уже в духовке, либо готовят в специальных угольных грилях. Самая распространённая модель такого гриля представляет собой металлическую печь с двумя стенками, а между стенками теплоизоляция. Дверь печи закрывается плотно, где-то в середине устанавливается решётка, на которой располагают мясо, снизу уголь, сверху труба, через которую отводят дым. Термометр в такой печи, сами понимаете, очень желателен!

Но есть и другие способы, уместно подходящие для зимы. Когда-то в моём доме был большой, сложенный из кирпича камин. У этого камина не было дверей, но после протопки дровами в этом камине оставались замечательные угли и хорошо прогретые стены. И когда я ставил в этот камин решётку, то всё получалось очень неплохо. Могу сказать, что в славящейся своими мясными ресторанами Южной Америке грили устроены примерно так же — огромные конструкции вроде каминов, огромные решётки и, самое главное, много отличного угля. В совокупности это создаёт трудно воспроизводимые в быту условия для жарки мяса, потому оно и получается неподражаемо вкусно.

# 37

Сальником называют плёнку, покрытую сеточкой жировых отложений, которая выстилает изнутри брюхо животного. Бараний сальник подходит для кулинарных нужд лучше всего — он относительно тонкий, пластичный и не слишком жирный.

После того как вы принесёте сальник с рынка, хорошо бы его замочить в холодной подсоленной и подкислённой уксусом воде, куда добавлена ещё крупно порезанная луковица. Это снимет с сальника посторонние запахи, если таковые имеются. А перед тем, как заворачивать в сальник кусочки мяса или печени, положите его ненадолго в горячую воду, и он станет пластичным и удобным для работы.

**comments**

# Комментарии

# 1

**Равномерный жар на мангале.**

Каким бы замечательным не был ваш мангал (а скорее всего он далёк от идеального), сила жара (инфракрасного излучения от тлеющего угля) у стенок мангала и в его центре будет весьма различной.

Дело в том, что сумма излучений от углей в середине выше, чем по краям, ведь продукт греют не только угольки непосредственно под данным кусочком мяса, но и те, что расположены по соседству, пусть и с несколько большего расстояния. Куски мяса, расположенные по краям, а особенно по углам мангала, получают тепла намного меньше. Поэтому возле стенок мангала угля должно быть больше, а середину можно почти совсем освободить. Проверено!

# 2

**Вы знаете, что лучшее мясо для шашлыка — это баранья корейка?**

Шашлык из неё получается настолько вкусным, что использование бараньей спинки в любом другом блюде кажется неразумным расточительством.

Конечно, баранья корейка — прекрасное мясо. Из такого готовить — одно удовольствие! Ни для кого не секрет, что есть такие блюда, где качество исходных продуктов играет решающую роль. И не только качество, но и то, правильно ли эти продукты разделаны. Особенно если речь идёт о мясе. Вдоль спины, в верхней части рёбер, с наружной стороны, в том месте, где рёбра сочленяются с позвоночником, у барана проходит длинная округлая мышца, отлично подходящая для жарки на гриле.

Но разделывать его нужно правильно. Обычно переднюю половину туши разрубают пополам, вдоль позвоночника, а потом разрезают ножом между рёбрами и разрубают, соответственно, на ширину одного ребра.

В зависимости от размеров забитой скотины толщина куска мяса в этом месте будет составлять от одного до двух сантиметров.

Но можно и просто вырезать всю эту мышцу единым куском, чтобы впоследствии приготовить его целиком либо разрезать на шайбы необходимой толщины.

# 3

Кстати, вдруг к то не знает: вырезка, которую я имею в виду, растёт на внутренней части поясницы.

Если целую тушу разрубить на две части вдоль, то на каждой половине с внутренней стороны у позвоночника есть хорошие длинные куски мяса, которые называют вырезкой. Мясники обрубают отростки позвонков и снимают эти длинные, округлые мышцы.

Вырезка идеально подходит для шашлыка и стейков. Для того чтобы она стала мягче, на зарубежных мясокомбинатах её выдерживают в герметичной упаковке при низкой, но плюсовой температуре несколько недель. За это время в мясе происходят естественные процессы, в результате которых ослабевают связи между мясными волокнами и мясо становится мягче и без всяких маринадов.

# 4

*Очаг* — небольшая печь с дверцей или отверстием для дров внизу передней части, поверх которой устанавливается казан, саж (большая вогнутая сковорода) и тому подобное.

*Мангал* — устройство для разведения жара из углей, над которым жарят шашлык.

*Пожалуйста, не путайте ноты и не ставьте казан на мангал.*

# 5

**Овечка? Нет уж. Лучше барашек!**

Выбирая мясо, стоит обратить внимание и на пол животного. Самки бывают очень хороши и вкусны, но только до той поры, пока не принесут потомство. Отличить самку от самца можно именно по первичным половым признакам. Бараний уд берёт начало в нижней задней части тазобедренного сустава, но выходит на поверхность брюшины едва ли не в середине туши. После разделки и освежевания он выглядит эдаким длинным, тоненьким свисающим хвостиком. Ну и яйца в положенном месте трудно не заметить.

И, конечно, молодость! Раз уж речь пошла о самцах, то посмотрите на размер яиц — чем они меньше, тем и моложе барашек. Если яйца уже продали вместе с задком, смотрите на ширину рёбрышек — чем они шире, тем старше животное. Смотрите на размер и цвет суставов. У молодых животных они должны быть небольшими и иметь приятный розово-лиловый цвет, а у старых наоборот — будут крупными и жёлтыми. Часто покупатели отдают предпочтение совсем уж молодой баранине — на поверхности этого мяса, имеющего лиловый цвет, нет ни жиринки. Поверьте, это не лучший выбор.

Хорошее мясо — от вполне уже оформившейся, но ещё молодой скотины, и в любом случае вся туша должна быть покрыта слоем жира. Не беспокойтесь об излишней жирности — чем толще слой сала на поверхности, тем лучше кормили и содержали этого барашка, а значит, и мясо будет превосходным. (Кстати, это же правило вполне применимо и к свинине: вкусное мясо находится под самым толстым слоем сала!) Многие считают, что именно в жире содержится неприятный запах. Это справедливо только в случае, если самец старый, и зависит от условий, в которых его содержали. Но вы-то теперь знаете, как купить мясо именно от молодого барана!

**При выборе мяса на рынке надо помнить об основных, очень простых правилах:**

• чем светлее мясо, тем оно моложе;

• чем больше слой сала на его поверхности, тем лучше его кормили. Следовательно, оно и вкуснее будет!;

• если мясо неприятно пахнет на прилавке, то за счёт специй и маринадов его запаха не исправить, можно лишь наложить одно на другое;

• если сырое мясо жёсткое на ощупь, оно и в шашлыке будет жёстким.

# 7

**Я намеренно не раскрыл до этого момента ещё один важный параметр: размеры куска мяса.**

В обоих случаях диаметр его примерно равнялся трём сантиметрам. Если бы мясо было нарезано кубиками с такой же гранью, то каждый кубик весил бы 25–30 граммов. Такой кусок как раз удобно жевать, его не надо резать перед тем, как отправить в рот. Но что делать с пословицей «большому куску и рот радуется»?

Кристаллы мелкой соли растворяются на поверхности мяса очень быстро, и в результате верхние слои волокон оказываются настолько пересоленными, как будто мясо разъело химическое вещество. Кристаллы же крупной соли растворяются постепенно. Соль успевает проникнуть довольно глубоко, в результате мясо оказывается просоленным более равномерно, и консистенция верхних слоёв волокон не страдает.

# 9

**Во время приготовления шашлыка надо выключить музыку и слушать ту, которую издают кусочки мяса, насаженные на шампур, находящийся над углями.**

Ни в коем случае нельзя готовить шашлык там, где есть сильная вытяжка — это неправильно. Человек стоящий у мангала, должен чувствовать и понимать, чем пахнет мясо. Хорошо приготовленное, оно пахнет особым образом. Особенный запах имеет и правильно посоленное мясо. Именно носом опытный повар может определить, всё ли идёт как надо. Ведь с каждого шампура не попробуешь!

**При подборе специй для маринования тех или иных продуктов надо помнить об очень простых правилах:**

• чем деликатнее вкус самого продукта, тем тоньше должны быть специи;

• чем вкуснее продукт сам по себе, тем меньше их следует добавлять;

• и наконец, самые лучшие продукты для шашлыка не нуждаются ни в чём, кроме щепотки соли.

**Маринование в кефире (в йогурте).**

Это широко распространённый способ маринования. Но это ещё и опасный способ. Люди, которые, пользуясь им, забывают про традиции индийской или иранской кухни, здорово рискуют. Если это живой кисломолочный продукт, то в нём содержится достаточно большое количество бактерий, и как они поведут себя на мясе — никто не знает.

В Индии, например, в это блюдо кладётся масса специй, многие из которых являются антиоксидантами, а большинство — антисептиками, то есть превосходно борются с бактериями. Шашлык с йогуртом лучше всего делать так, как это принято в тех странах, где это блюдо является национальным. Изучите национальную кухню более подробно, прежде чем выдёргивать из неё какие-то элементы и применять их на российской почве.

# 12

Чтобы овощи не трескались под натиском шампура бланшируйте их — опустите на короткое время в кипяток, а потом в ледяную воду. Всё получится!

# 13

**С шампура ничего не должно свисать к углям, тем более — ложиться на них.**

Это неминуемо сгорит, обуглится и испортит вкус всего блюда. Неопытного шашлычника всегда можно распознать по этой типичной ошибке: вроде всё тщательно сделано, а чуть возьмёшь в руку — тут во все стороны начинают свешиваться какие-то хвосты и лохмотья от кое-как нарезанного и криво-косо нанизанного мяса.

# 14

**Шаурма, она, конечно, соуса требует. Но меня поражают люди, которые требуют соуса даже к очень хорошему шашлыку.**

Послушайте, да может ли что быть лучше обыкновенного, подогретого на мангале помидора? Его кислинка отменно оттеняет сладковатый привкус баранины, его сочность поддерживает аппетит.

А если шашлык и без того сочный, что тогда? Тогда обратимся к природе и народному гению.

Вот есть барбарис, а бывает ещё сумах. Спрашивайте измельчённый сумах на рынке, там, где продают специи. Из Средней Азии его навряд ли привезут, а вот из Азербайджана — пожалуйста. Сумах и сладкий крымский лук — великолепный аккомпанемент к любому шашлыку.

Но есть кое-что и получше.

В Азербайджане из многих ягод и фруктов изготавливают соусы. Самый распространённый из них это наршараб, соус из упаренного гранатового сока. Помимо граната для приготовления соусов используют кизил, айву, алычу, сливу и мушмуллу. Готовят их без соли и специй, они сохраняют в себе вкус и аромат ягод и плодов.

Увы, такие соусы пока продаются не везде, но ведь когда-то и казаны продавались не везде, так что требуйте, спрашивайте и очень скоро они появятся.

Соусы хорошего качества стоят дорого, но они расходуются буквально по чайной ложечке на одного едока и превращают уже привычный шашлык в праздник.

И вот ещё что — попробуйте однажды подать к шашлыку не хлеб, а рис. Обычный откидной плов. Ну и про зелень, про листовой салат тоже не забывайте!

# 15

**Есть одна очень старая хитрость, о которой никогда не забывают профессиональные повара, имеющие дело с большими объёмами мяса и относящиеся к своему делу действительно серьёзно.**

Этот принцип звучит предельно просто: «Мясо — не мыть!» Нередко, принеся отруб с рынка или отделив его — иногда с немалыми усилиями — от туши самостоятельно, нам так и хочется уложить мясо в раковину и промыть его хорошенько под краном, чтобы удалить всякие щепочки, осколки костей, сгустки крови, случайно налипшие соринки. Ни в коем случае не надо этого делать! Из мокрого мяса вслед за водопроводной водой начнёт стекать сок, нарушится структура, быстрее пойдёт размножение всяких неприятных микроорганизмов.

Просто оботрите мясо тщательно и неторопливо бумажными полотенцами. А лучше — лоскутом какой-нибудь простой ткани из хлопка или льна. Вообще хорошо иметь на кухне стопку простых вафельных полотенец, которые легко стирать, а в крайнем случае не жалко и выкинуть. Только пусть они будут белые. Ещё не хватало, чтобы ткань полиняла какими-нибудь оранжевыми цветочками на нашу шикарную баранину!

Может, вам повезёт, и вы сумеете сами попробовать и расскажете потом друзьям, что этот долма-кебаб имеет вкус одновременно самой настоящей долмы и самого настоящего люля-кебаба.

**Не верите? Глазам своим не верите? Свинина и есть!**

От хороших, правильно выкормленных свиней, мясо у таких свиней бывает с прожилками жира, но на моей фотографии не просто абы какое мясо, а свиная вырезка.

Составляющие вырезку мышцы почти совсем не работают, поэтому остаются очень мягкими и нежными (если мягкость и нежность для вас главные параметры, то это как раз то, что вам надо!). Увы, у каждой свиньи всего две такие мышцы и весят они, обыкновенно, граммов шестьсот, не больше.

# 18

**А ещё я встречал рекомендации содрать тонюсенький пласт жира и мяса, что покрывает мышцу, прилегающую к хребту.**

Зачем?! Вот скажите мне, зачем сдирать и эту последнюю надежду на ароматный шашлык? Зачем опаливать и подсушивать самую нежную часть корейки? Жарьте мясо как есть.

# 19

**А знаете, как вкуснее всего есть то, что у нас получилось?**

Отрежьте маленький кусочек персика и съешьте его. Возьмите мясо за рёбрышко и откусите. Не спешите проглатывать, дайте ему побыть у вас во рту, жуйте не потому, что так мама с бабушкой учили, и не ради того, чтобы пережевать как можно лучше (чего там жевать-то?), а просто ради получения вкусовых ощущений, ради их продления. Перед тем, как проглотить, возьмите один листик мяты. Вот теперь хорошо! Вздохните несколько раз, втягивая воздух через рот и выпуская его через нос. Не забудьте глоток прохладного розового вина — выберите, какое полегче. Кусочек хлеба. И всё сначала!..

Простите мне этот чрезмерно физиологический абзац, ладно? Без него было не обойтись.

**Ананас.**

К шашлыку из утиной грудки у меня есть совершенно особый, просто убийственно вкусный аккомпанемент.

К утиной грудке я готовлю… ананас.

Режьте ананас на четыре части вдоль, срезайте кожуру, получившиеся дольки режьте на три-четыре части. Нанизывайте их на шампуры, смазывайте кокосовыми сливками или кокосовым молоком. Клянусь вам, эти продукты есть в двух из пяти супермаркетов!

Приготовьте сразу с запасом смеси из молотой корицы, звёздчатого аниса, чёрного перца и гвоздики. Разбавьте смесь сахаром наполовину и пусть стоит наготове в баночке.

Во время жарки присыпайте ананасы сладкой смесью, соблюдая чувство меры.

Пусть сахар расплавится на поверхности, пусть ананасы подрумянятся.

Да, их можно съесть и сырыми, но знали бы вы, каковы они пропечённые, да пропитанные запахом утиного жира! Ведь я совсем забыл сказать вам — жарим ананасы и утиную грудку через шампур — шампур с ананасом, шампур с грудкой.

И хорошего шампанского!